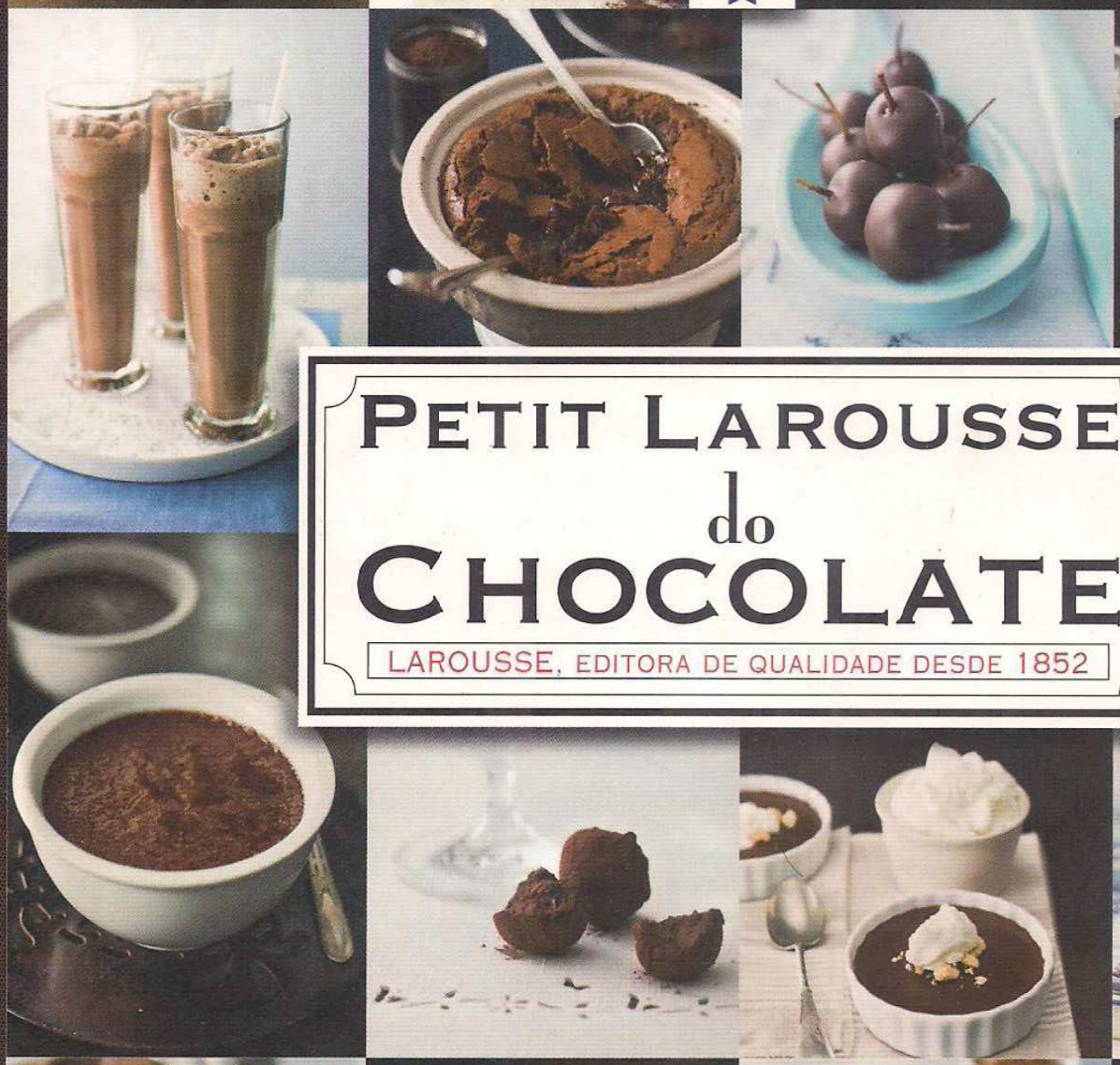
Petit Larousse do Chocolate

LAROUSSE, EDITORA DE QUALIDADE DESDE 1852



LAROUSSE

Prefácio do *chef* Patrick Martin,
vice-presidente da Le Cordon Bleu International®

Publicado originalmente na França em 2008 com o título *Petit Larousse du Chocolat*

Copyright © 2008 Larousse

Copyright © Le Cordon Bleu International BV 2008, para os textos das receitas
e dos termos técnicos, as fotografias assim como o prefácio.

Copyright © 2010 Larousse do Brasil
Todos os direitos reservados.
O texto deste livro foi editado conforme as normas do novo acordo ortográfico
da língua portuguesa, em vigor no Brasil desde 1º de janeiro de 2009.

Edição brasileira

Publisher	*Janice Florido*
Gerente comercial	*Claudio Varela*
Coordenadora de produto	*Daniella Tucci*
Editora	*Fernanda Cardoso*
Assistente editorial	*Soraya Leme*
Tradutora	*Suzete Casellarte*
Preparador	*Eliel Silveira Cunha*
Revisores	*Ana Maria Dilguerian, Eloá Santos e Walter Sagardoy*
Revisão técnica	*Horácio Cymes e Marcos Godoy*
Editor de arte	*Renné Ramos*
Diagramação	*Celso Imperatrice*
Produção gráfica	*Fernando Cardille*

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Petit Larousse do chocolate / [tradução Suzete Casellarte]. –
São Paulo : Larousse do Brasil, 2010.

Título original: Petit Larousse du chocolat.
ISBN 978-85-7635-704-9

1. Culinária (Chocolate) 2. Receitas.

10-03078 CDD-641.6374

Índices para catálogo sistemático:

1. Chocolate : Receitas culinárias : Economia doméstica 641.6374

1ª edição brasileira: 2010
Direitos de edição em língua portuguesa, para o Brasil,
adquiridos por Larousse do Brasil Participações Ltda.

Av. Prof.ª Ida Kolb, 551 – 3º andar – São Paulo – SP – CEP 02518-000
Telefone: (11) 3855-2175 / 0800-7722120 Fax: (011) 3855-2280
Central de atendimento: 0800 7722120
atendimento@larousse.com.br - www.larousse.com.br

PETIT LAROUSSE do CHOCOLATE

LAROUSSE, EDITORA DE QUALIDADE DESDE 1852

LAROUSSE

Prefácio

A Le Cordon Bleu...

A Le Cordon Bleu, primeira escola de culinária e confeitaria de Paris, fundada em 1895, é reconhecida internacionalmente pela excelência da cozinha francesa.

A Le Cordon Bleu está presente em aproximadamente 20 países contando com mais de 30 escolas de formação nas áreas gastronômica, gestão hoteleira e restauração. A Le Cordon Bleu é possuidora dos valores culinários franceses e os coloca a serviço do mundo atual.

A Le Cordon Bleu acolhe em seus cursos estudantes de todas as nacionalidades prontos a descobrir o *savoir-faire* e as técnicas francesas, das mais básicas às mais sofisticadas, nas áreas da culinária e confeitaria.

Os cursos são ministrados por *chefs* da Le Cordon Bleu, todos grandes profissionais da restauração, *chefs* experientes que trabalham nos mais renomados restaurantes e entre eles estão aqueles que possuem o prestigiado título de "Meilleur ouvrier de France", que garantem o compromisso da escola com a formação de alto nível, adaptada ao mundo profissional atual.

Reconhecidos internacionalmente, os programas da Le Cordon Bleu fornecem aos estudantes as ferramentas fundamentais para que ingressem no mundo do trabalho e também figurem entre os melhores de sua profissão. Somente o domínio dessas ferramentas possibilitará a expressão da criatividade e de sua renovação ao longo da vida profissional.

Assim, a Le Cordon Bleu encontra-se aberta ao público e acolhe os gourmets entusiastas do mundo inteiro. Vindos para descobrir a gastronomia e a arte de viver à maneira francesa, eles se juntam aos estudantes (dependendo das vagas disponíveis) para participar das demonstrações e dos cursos práticos ministrados pelos *chefs*.

A Le Cordon Bleu dedica-se igualmente a várias atividades complementares: publicações, produtos gourmets e artes da mesa, franquias e consultoria.

Aliás, a Le Cordon Bleu gera vários restaurantes-escolas, principalmente em Otawa, capital do Canadá – uma das melhores 63 mesas da América do Norte –, e no México na antiga embaixada da França, com um restaurante sem fins lucrativos, dirigido por aprendizes bolsistas mexicanos.

Os parceiros e estudantes da Le Cordon Bleu formam uma vasta rede de "embaixadores" da cultura gastronômica e da arte de viver à francesa. Eles proporcionam, em escala mundial, o diálogo entre as culturas, colocando o *savoir-faire* francês a serviço das exigências locais.

A obra...

O chocolate, que desperta tanto a paixão entre os *chefs* confeiteiros quanto a gulodice entre os amadores, é um ingrediente de gosto forte, e muitas vezes complexo na sua utilização. Parece, então, indispensável a publicação de um livro de referência sobre o chocolate, conciliando as competências culinárias e pedagógicas da Le Cordon Bleu com a qualidade das publicações Larousse.
Com essa obra dedicada ao chocolate, compartilhamos nossos conhecimentos e nossas técnicas mediante receitas variadas e ilustradas, que podem ser executadas em qualquer ocasião e por qualquer pessoa, não exigindo nenhuma competência prévia.

Para que haja uma melhor assimilação das técnicas necessárias à realização dessas sobremesas, várias fotografias indicando o passo a passo estão distribuídas ao longo do livro. O que permite visualizar rapidamente as bases ensinadas na Le Cordon Bleu, dominadas por todos os *chefs* confeiteiros.

Nosso interesse é tornar esse livro acessível a todos. Por isso, as receitas são apresentadas de maneira simples e criativa, apesar do nível de excelência delas.

Houve uma preocupação da nossa parte para que as receitas desse livro fossem compostas com ingredientes de fácil aquisição no comércio, e realizadas com material de base igualmente acessível. As receitas foram testadas pelos *chefs* e estudantes confeiteiros da Le Cordon Bleu, garantindo assim um perfeito resultado.

Bolos, tortas, musses ou guloseimas....Tome seu tempo e explore todas as receitas e técnicas desse livro e você vai descobrir o chocolate em todas suas variações!

SABOREIE!

Patrick Martin,
Chefe Executivo da Le Cordon Bleu,
Vice-presidente internacional do departamento de Educação e Desenvolvimento

Le Cordon Bleu através do mundo

LE CORDON BLEU PARIS
8 Rue Léon Delhomme
75015 Paris, France
tel. : +33 (0)1 53 68 22 50
fax : +33 (0)1 48 56 03 96
paris@cordonbleu.edu

LE CORDON BLEU LONDON
114 Marylebone Lane
London, W1U 2HH, UK
tel. : +44 207 935 3503
fax : +44 207 935 7621
london@cordonbleu.edu

LE CORDON BLEU MADRID
Universidad Francisco de Vitoria
Ctra. Pozuelo-Majadahonda
Km. 1,800
Pozuelo de Alarcón, 28223
Madrid, Spain
tel. : +34 91 351 03 03
fax : +34 91 351 15 55
madrid@cordonbleu.edu

LE CORDON BLEU AMSTERDAM
Herengracht 314
1016 CD Amsterdam
The Netherlands
tel. : +31 20 627 87 25
fax : +31 20 620 34 91
amsterdam@cordonbleu.edu

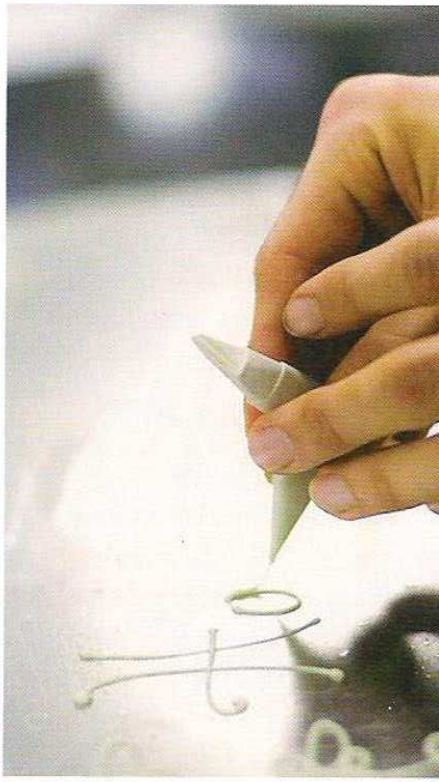
LE CORDON BLEU OTTAWA
453 Laurier Avenue East
Ottawa, Ontario, K1N 6R4, Canada
tel. : +1 613 236 CHEF(2433)
toll free : +1 888 289 6302
fax : +1 613 236 2460
restaurant line : +1 613 236 2499
ottawa@cordonbleu.edu

LE CORDON BLEU TOKYO
Roob-1, 28-13 Sarugaku-Cho,
Daikanyama, Shibuya-Ku, Tokyo
150-0033, Japan
tel. : +81 3 5489 0141
fax : +81 3 5489 0145
tokyo@cordonbleu.edu

LE CORDON BLEU KOBE
The 45th 6F, 45 Harima-machi,
Chuo-Ku,
Kobe-shi, Hyogo 650-0036, Japan
tel. : +81 78 393 8221
fax : +81 78 393 8222
kobe@cordonbleu.edu

LE CORDON BLEU INC.
40 Enterprise Avenue
Secaucus, NJ 07094-2517 USA
tel. : +1 201 617 5221
fax : +1 201 617 1914
toll free number : +1 800 457 CHEF
(2433)
info@cordonbleu.edu

LE CORDON BLEU AUSTRALIA
Days Road
Regency Park, South Australia,
5010 Australia
tel. : +61 8 8346 3700
fax : +61 8 8346 3755
australia@cordonbleu.edu



LE CORDON BLEU SYDNEY
250 Blaxland Road, Ryde
Sydney NSW 2112, Australia
tel. : +61 8 8346 3700
fax : +61 8 8346 3755
australia@cordonbleu.edu

LE CORDON BLEU PERU
Av. Nuñez de Balboa 530
Miraflores, Lima 18, Peru
tel. : +51 1 242 8222
fax : +51 1 242 9209
peru@cordonbleu.edu

LE CORDON BLEU KOREA
53-12 Chungpa-dong 2Ka, Yongsan-Ku,
Seoul, 140 742 Korea
tel. : +82 2 719 69 61
fax : +82 2 719 75 69
korea@cordonbleu.edu

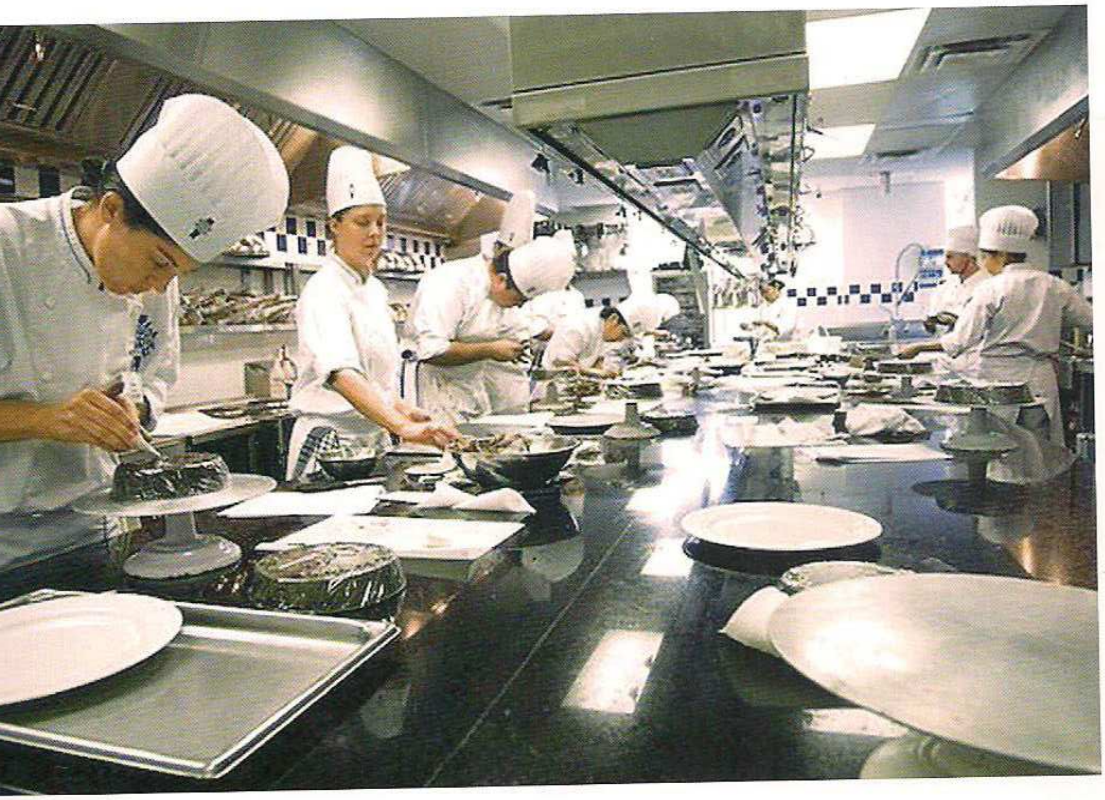
LE CORDON BLEU LIBAN
Rectorat B.P. 446
USEK University – Kaslik
Jounieh – Lebanon
tel. : +961 9640 664/665
fax : +961 9642 333
liban@cordonbleu.edu

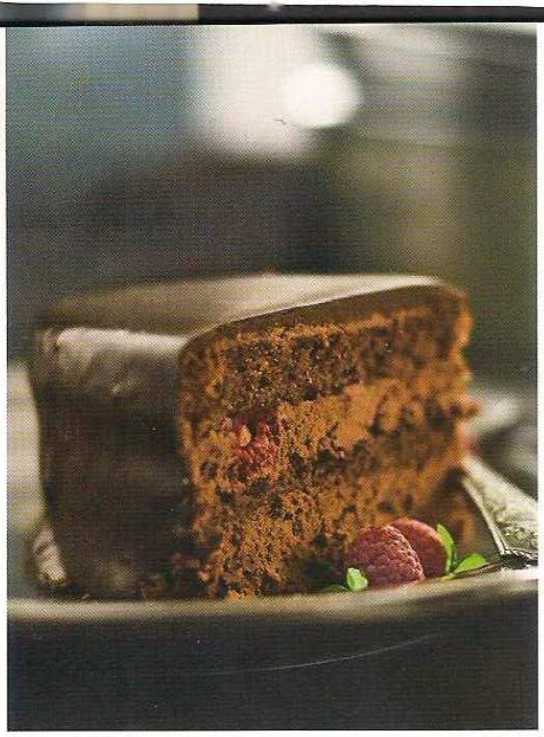
LE CORDON BLEU MEXICO
Universidad Anáhuac Norte
Av. Lomas Anahuac s/n.,
Lomas Anahuac
Mexico C.P. 52786, Mexico
tel. : +52 55 5627 0210 ext. 7132 / 7813
fax : +52 55 5627 0210 ext. 8724
mexico@cordonbleu.edu

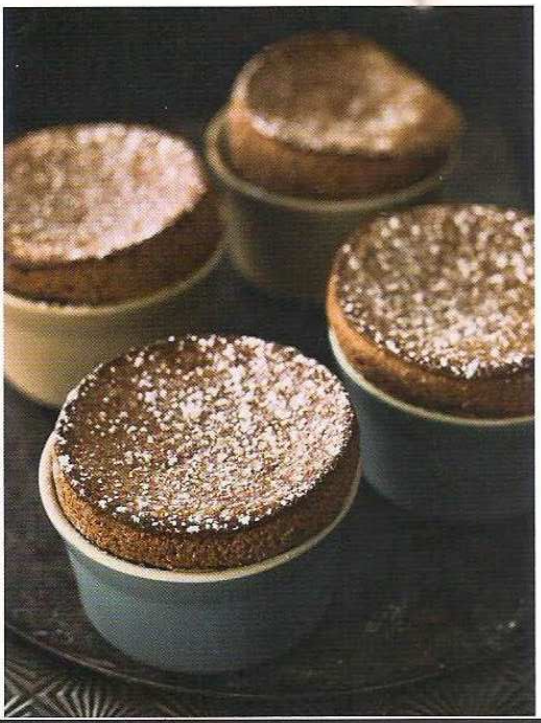
LE CORDON BLEU MEXICO
Universidad Anáhuac del Sur
Avenida de las Torres # 131,
Col. Olivar de los Padres
C.P. 01780, Del. Álvaro Obregón,
Mexico, DF
tel. : +(52) 55 5628 8800
fax : +(52) 55 5628 8837
mexico@cordonbleu.edu

LE CORDON BLEU THAILAND
946 The Dusit Thani Building
Rama IV Road, Silom
Bangrak, Bangkok
10500 Thailand
tel. : +66 2 237 8877
fax : +66 2 237 8878
thailand@cordonbleu.edu

www.cordonbleu.edu
e-mail : info@cordonbleu.edu







Sumário

BOLOS APETITOSOS E MACIOS 10

A maneira correta de
... preparar uma ganache básica 12
... preparar discos de suspiro ou de massa 13
... enrolar um pão de ló 14
... cobrir um bolo 15

As receitas 16

TORTAS EM PROFUSÃO 84

A maneira correta de
... fazer massa arenosa 86
... abrir massa 87
... forrar uma forma de torta 88
... forrar formas de minitortas 89

As receitas 90

DELÍCIAS DE MUSSE, DELÍCIAS DE CREME 132

A maneira correta de
... fazer suspiro de chocolate 134
... preparar formas de suflê 135

As receitas 136

SABORES GELADOS, SABORES PARA BEBER 204

A maneira correta de
... fazer creme inglês 206
... fazer massa de bomba, profiterole e carolina 207
... formar quenelles 208
... fazer lascas de chocolate 209

As receitas de sobremesas geladas 210

As receitas de bebidas 244

PEQUENAS DELÍCIAS PARA COMPARTILHAR 252

A maneira correta de
... rechear carolinas e bombas 254
... fabricar formas de chocolate 255

As receitas 256

GULOSEIMAS DELICADAS 312

A maneira correta de

... fazer massa de praline 314
... derreter o chocolate 315
... colocar bombons de chocolate nas formas 316
... enrolar bombons no chocolate 318
... fabricar um cone e decorar sobremesas 319

As receitas 320

Glossário 374
Índice das receitas segundo seus ingredientes 377
Índice das receitas de A a Z 381
Agradecimentos 383

Alguns conselhos antes de começar...

A ESCOLHA DOS INGREDIENTES

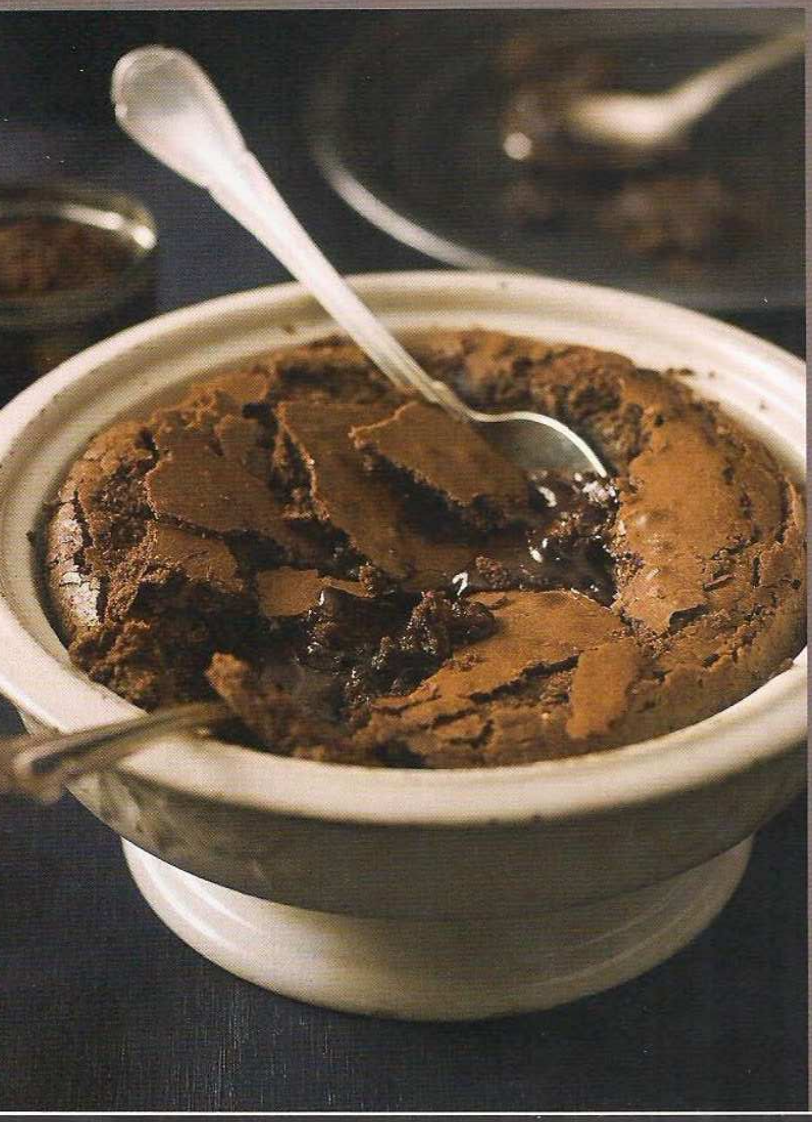
Os ingredientes indicados no livro são os utilizados no teste das receitas; eles são facilmente encontráveis no comércio. Nos ingredientes de base, utilizamos farinha de trigo, leite integral, fermento químico em pó, e pequenos ovos de 50 g. De preferência, escolha chocolate "confeiteiro" ou "especial para sobremesa" (amargo, ao leite ou branco). No entanto, quando se trata de derreter e/ou cobertura de chocolate, utilize preferencialmente um chocolate profissional de boa qualidade, chamado chocolate de cobertura, com um teor de cacau de aproximadamente 31%.

OS UTENSÍLIOS ESPECÍFICOS

As receitas exigem utensílios de confeitaria comuns. Mas, algumas delas poderão necessitar o uso de material específico: a peneira cônica (chinois), o saco de confeitar com bico liso ou canelado, aros para bolos e tortas de diferentes diâmetros ou termômetro de cozinha (de preferência um termômetro de sonda eletrônica para controlar mais facilmente a operação de derreter o chocolate).

O COZIMENTO NO FORNO

As temperaturas e tempo de cozimento indicados nas receitas podem variar de acordo com os fornos (ver tabela na página 384). Testamos as receitas com um pequeno forno elétrico multifunções.



Bolos apetitosos e macios

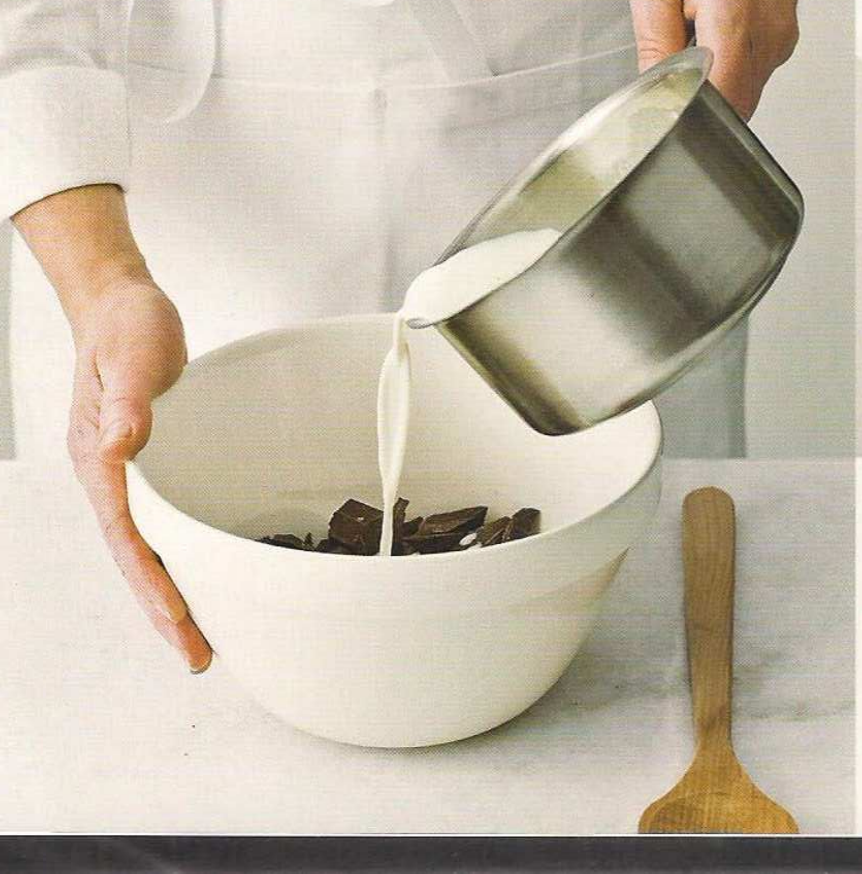
a maneira correta de preparar uma ganache básica

Nesta receita básica, as proporções iguais de chocolate e de creme permitem obter uma ganache bem leve para enfeitar e cobrir um bolo ou rechear uma torta. Se você aumentar as proporções de chocolate em relação ao creme, a ganache ficará mais firme, perfeita para preparar trufas e outros bombons. Adapte, então, esta versão básica de acordo com os ingredientes utilizados na receita de sua escolha (ver, por exemplo, na página 66).

1. Pique grosseiramente 300 g de chocolate e coloque-o em uma tigela grande.

2. Em uma panela, ferva 300 ml de creme de leite e despeje sobre o chocolate.

3. Mexa até a preparação esfriar e adquirir uma consistência lisa e brilhante. Deixe descansar em temperatura ambiente até que a ganache se espalhe facilmente.



a maneira correta de preparar discos de suspiro ou de massa

Prepare o suspiro, a massa de pão de ló, de dacquoise... conforme a receita de sua escolha (ver, por exemplo, nas páginas 36, 46 ou 68).

1 Com a ajuda de um aro de torta, trace com um lápis o diâmetro do disco escolhido sobre uma folha de papel-manteiga.

2 Vire a folha de papel e a coloque sobre uma assadeira. Fixe bem o bico na extremidade do saco de confeitar, para que não haja vazamentos. Dobre a borda do saco sobre sua mão e encha-o com a preparação com a ajuda de uma espátula.

3 Elimine o ar torcendo a parte superior do saco de confeitar até que a preparação saia pelo bico, e então monte um disco no interior do círculo traçado, formando uma espiral a partir do centro. Asse de acordo com as indicações dadas na receita escolhida.

a maneira correta de enrolar um pão de ló

Prepare o pão de ló e o creme para recheá-lo e ponha para assá-lo conforme a receita de sua escolha (ver, por exemplo, nas páginas 18 ou 76).

1. Coloque o pão de ló previamente assado sobre uma folha de papel-manteiga (ou de um pano limpo), com o lado que não teve contato com a forma para baixo.

2. Com uma espátula maleável, espalhe o creme sobre a massa, deixando um espaço vazio em toda a volta.

3. Enrole a massa pelo lado mais comprido, erguendo-a com a folha de papel-manteiga (ou com o pano limpo) e retire-a ao mesmo tempo em que a massa for sendo enrolada. Esconda a borda colocando-a para baixo e iguale as extremidades com o auxílio de uma faca.

a maneira correta de cobrir um bolo

Prepare o bolo e asse-o. Prepare a cobertura de acordo com a receita de sua escolha (ver, por exemplo, nas páginas 24 ou 32) e espere amornar.

1. Coloque o bolo sobre uma grade e coloque-a sobre uma tigela grande.

2. Despeje a cobertura morna sobre o bolo de uma só vez, deixando que escorra à volta toda.

3. Com uma espátula flexível, espalhe bem a cobertura sobre toda a superfície e laterais do bolo, depois alise. Leve à geladeira por 30 minutos antes de servir.

Felicidade de chocolate

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 30min
COZIMENTO : 25min

- 65 g de manteiga
- 190 g de açúcar
- 2 ovos
- 125 g de farinha de trigo peneirada
- 25 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado
- 1 colher (café) de essência de baunilha

Preaqueça o forno a 180°C. Unte uma forma redonda, de bordas altas, de 20 cm de diâmetro.

Derreta a manteiga em uma panela em fogo baixo. Reserve.

Coloque o açúcar e os ovos em banho-maria, batendo sem parar durante 5 a 8 minutos e sem deixar a mistura aquecer muito. Retire a tigela do banho-maria e bata a mistura à mão energicamente, ou em batedeira em velocidade alta, até que fique esbranquiçada e espumosa. Com uma espátula, acrescente aos poucos a farinha e o cacau peneirados e junte em seguida a manteiga derretida e a essência de baunilha.

Encha a forma até três quartos de sua capacidade e leve ao forno por 25 minutos. Desenforme o bolo sobre uma grade e deixe esfriar.

DICAS DO *CHEF*: você pode espalhar amêndoas laminadas no fundo e nas laterais da forma antes de despejar a massa, ou também salpicar o bolo com açúcar de confeiteiro. Essa sobremesa é deliciosa servida com um coulis de frutas vermelhas.

Tronco de Natal de chocolate

PARA 10 A 12 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h30min
COZIMENTO : 8min
REFRIGERAÇÃO : 1h

Para o pão de ló
- 150 g de pasta de amêndoa
- 60 g de açúcar de confeiteiro
- 3 gemas
- 2 claras
- 60 g de açúcar
- 100 g de farinha de trigo peneirada
- 50 g de manteiga derretida

Para a ganache de chocolate
- 200 g de chocolate meio amargo
- 250 ml de creme de leite fresco
- 75 g de manteiga em temperatura ambiente
- 50 ml de rum

Para o xarope ao rum
- 120 ml de água
- 100 g de açúcar
- 1 colher (café) de essência de café
- 40 ml de rum

Para o creme de manteiga e café
- 1 ovo + 2 gemas
- 160 g de açúcar
- 80 ml de água
- 250 g de manteiga em temperatura ambiente
- essência de café (a gosto)

◊ Ver a maneira correta de enrolar um rocambole na página 14

Preaqueça o forno a 180°C. Forre uma assadeira de 30 cm x 38 com uma folha de papel-manteiga.

Prepare o pão de ló: na tigela da batedeira, bata a pasta de amên com o açúcar de confeiteiro até obter uma massa de consistên esfarelada. Adicione as gemas uma a uma. Bata as claras até qu estejam ligeiramente espumantes. Junte aos poucos um terço do açúcar, batendo sem parar até que a clara fique lisa e brilhar Depois junte delicadamente o restante do açúcar e bata até qu a clara esteja firme. Incorpore um terço desse suspiro e 50 g de farinha peneirada à mistura de amêndoa e açúcar. Junte mais u terço do suspiro e depois o restante da farinha e misture bem. Por fim, incorpore o último terço do suspiro e a manteiga derretida. Coloque essa massa em uma assadeira com uma espessura de 5 mm e leve ao forno por 8 minutos, até que a m esteja macia ao toque. Deixe esfriar sobre uma grade de meta

Prepare a ganache de chocolate: pique grosseiramente o chocol em uma tigela. Coloque o creme de leite em uma panela, deixe ferver em seguida e despeje-o sobre o chocolate. Misture bem e junte em seguida a manteiga e o rum. Deixe descansar até q a ganache possa ser facilmente espalhada.

Prepare a calda de rum: ferva a água e o açúcar. Deixe esfriar, depois junte a essência de café e o rum.

Prepare o creme de manteiga e café: bata o ovo e as gemas até que fiquem esbranquiçados. Em uma panela, ferva o açúcar e a água a 120°C, medidos com o termômetro de cozinha. Despej delicadamente a calda pronta sobre a mistura de ovo e bata b Continue batendo até que esfrie. Então, junte delicadamente manteiga derretida e em seguida a essência de café.

Embeba o bolo com a calda de rum. Cubra-o com uma camada de creme de manteiga e café, depois enrole o bolo com a ajud de uma folha de papel-manteiga, retirando-a delicadamente à medida que o bolo é enrolado. Esconda a borda sob o rocambo Espalhe outra camada de creme de manteiga e café sobre tod o rocambole e leve à geladeira por 1 hora. Antes de servir, esp uma camada de ganache de chocolate sobre o rocambole.

Tronco de Natal de frutas

PARA 10 A 12 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h30min
COZIMENTO : 8min
REFRIGERAÇÃO : 1h

Para o pão de ló de chocolate
- 3 gemas
- 75 g de açúcar
- 3 claras
- 70 g de farinha de trigo peneirada
- 15 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado

Para o creme de chocolate
- 40 g de chocolate meio amargo
- 1 folha de gelatina
- 150 ml de leite
- 2 gemas
- 50 g de açúcar
- 20 g de amido de milho
- 200 ml de creme de leite fresco

Para a calda de chocolate
- 100 ml de água
- 100 g de açúcar
- 10 g de cacau em pó sem açúcar
- 200 g de morango cortado em pedaços
- 1 pera cortada em pedaços
- 100 g de framboesa
- 100 g de amora
- 1 kiwi cortado em pedaços

Para decorar
- kiwis, peras, morangos, framboesas, amoras
- açúcar de confeiteiro

Preaqueça o forno a 200°C. Forre uma assadeira de 30 cm x 38 cm com uma folha de papel-manteiga.

Prepare o pão de ló de chocolate: em uma tigela, bata as gemas com metade do açúcar até que a mistura esteja esbranquiçada e espumante. À parte, bata as claras com a outra metade do açúcar até que estejam bem firmes. Incorpore a clara delicadamente à mistura de gema/açúcar. Junte suavemente a farinha e o cacau peneirados à mistura. Despeje na assadeira e, com uma espátula, espalhe por igual. Asse por 8 minutos.

Prepare o creme de chocolate: pique o chocolate meio amargo. Mergulhe a folha de gelatina em um pouco de água fria e reserve. Ferva o leite e reserve. Bata as gemas com o açúcar até que a mistura fique esbranquiçada e junte, em seguida, o amido de milho. Despeje metade do leite quente sobre essa mistura de gema, açúcar e amido, misture bem e acrescente o restante do leite. Coloque tudo na panela e aqueça em fogo brando, mexendo sem parar, até que o creme engrosse. Deixe ferver por 1 minuto, batendo continuamente, antes de retirar a panela do fogo. Esprema a folha de gelatina para eliminar o excesso de água e incorpore-a à preparação. Despeje tudo sobre o chocolate picado e misture bem. Cubra esse creme com filme plástico e deixe esfriar, mexendo de vez em quando. Bata o creme de leite e incorpore-o ao creme de chocolate já morno.

Prepare a calda de chocolate: leve ao fogo a água, o açúcar e o cacau para ferver. Deixe esfriar.

Incorpore delicadamente as frutas ao creme de chocolate. Forre uma forma apropriada ao tronco de árvore de 35 cm com papel-manteiga. Corte o bolo em 2 pedaços de 13 cm x 35 cm e de 5 cm x 35 cm. Coloque o pedaço maior no fundo da forma. Embeba-o com a calda de chocolate e cubra a forma com o creme de chocolate e frutas. Embeba a segunda porção do bolo e coloque-a por cima. Deixe gelar por 1 hora. Desenforme e, em seguida, decore com frutas frescas e açúcar de confeiteiro.

Bolo de chocolate com frutas secas

PARA 12 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 25min
COZIMENTO : 50min
RESFRIAMENTO : 15min

- 150 g de damasco seco
- 50 g de pera seca
- 50 g de avelã sem pele e torrada
- 25 g de pistache
- 100 g de frutas cristalizadas
- 250 g de manteiga em temperatura ambiente
- 250 g de açúcar de confeiteiro
- 5 ovos
- 300 g de farinha de trigo peneirada
- 30 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado
- 2 colheres (café) de fermento em pó peneirado (11 g)

Preaqueça o forno a 180°C. Unte uma forma de bolo inglês de 25 cm x 10 cm.

Corte os damascos secos e as peras secas em pequenos pedaços e misture-os em seguida com as avelãs, os pistaches e as frutas cristalizadas. Reserve.

Em uma tigela, trabalhe a manteiga com uma espátula até obter uma consistência de creme. Junte o açúcar de confeiteiro e bata até que a mistura esteja clara e espessa. Incorpore os ovos um a um, depois a farinha, o cacau e o fermento peneirados. Mexa até que a preparação fique homogênea. Junte as frutas e misture cuidadosamente.

Despeje essa preparação na forma e asse por 50 minutos. Deixe esfriar na forma por cerca de 15 minutos e desenforme o bolo sobre uma grade.

DICAS DO *CHEF*: Esse bolo poderá ser conservado muito bem no congelador durante várias semanas, ou na geladeira por alguns dias, se for cuidadosamente envolvido em filme plástico. Se preferir, faça um bolo bem simples, suprimindo as frutas secas e as cristalizadas.

Quadrados de chocolate e framboesa

PARA 8 A 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h
COZIMENTO : 15min
REFRIGERAÇÃO : 15min

Para o pão de ló estilo Sacher
- 75 g de chocolate
- 50 g de massa de cacau
- 125 g de manteiga em temperatura ambiente
- 3 gemas
- 100 g de açúcar
- 4 claras
- 50 g de amido de milho peneirado
- ½ colher (café) de fermento peneirado (2,5 g)

Para a musse de chocolate
- 170 g de chocolate meio amargo com 55% de cacau
- 35 g de massa de cacau
- 350 ml de creme de leite fresco
- 5 gemas
- 85 g de açúcar

Para embeber
- 50 ml de água
- 50 g de açúcar
- 100 ml de suco de framboesa
- 40 ml de aguardente de framboesa

Para a cobertura de framboesa
- 65 g de framboesa
- 1 ou 2 colheres (café) de mel
- 60 g de açúcar
- 4 g de pectina

Preaqueça o forno a 180°C. Forre uma assadeira de 30 cm x 38 cm com uma folha de papel-manteiga.

Prepare o pão de ló estilo Sacher: derreta o chocolate e a massa de cacau em banho-maria. Fora do fogo, incorpore a manteiga, depois as gemas e metade do açúcar. Bata as claras com o restante do açúcar e incorpore à mistura de chocolate e massa de cacau derretidos. Junte o amido de milho e o fermento peneirados e misture bem. Despeje na assadeira e asse por 15 minutos.

Prepare a musse de chocolate: derreta o chocolate e a massa de cacau em banho-maria. Retire do banho-maria e deixe amornar. Bata levemente o creme de leite fresco e leve à geladeira. Bata as gemas com o açúcar e, com a espátula, adicione o chocolate aos poucos e junte o creme batido.

Prepare a calda para embeber: em uma panela, leve ao fogo até levantar fervura a água com o açúcar e o suco de framboesa. Despeje tudo em uma tigela. Deixe esfriar, depois junte a aguardente de framboesa.

Prepare a cobertura de framboesa: em uma panela, coloque as framboesas, o mel e metade do açúcar e deixe ferver. Misture a pectina com o restante do açúcar e junte à panela. Deixe levantar fervura outra vez. Espere esfriar.

Corte o pão de ló estilo Sacher em dois quadrados iguais. Embeba o primeiro com a calda de chocolate, espalhando por cima a musse de chocolate. Coloque por cima o outro quadrado de pão de ló, embebendo-o com a calda. Com a ajuda de uma espátula, espalhe a cobertura de framboesa por cima da massa. Deixe esfriar por 15 minutos, depois apare as beiradas dos quadrados e corte-os com uma faca molhada em água quente.

DICAS DO *CHEF*: você pode escolher outra fruta vermelha para a cobertura, a amora, por exemplo. Se não encontrar massa de cacau, utilize chocolate com forte porcentagem de cacau, 72%, por exemplo. E se não tiver pectina, pode substituí-la por 2 folhas de gelatina.

Quadrado de Gênova

PARA 4 A 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 20min
COZIMENTO : 25min

- Amêndoas laminadas
- 60 g de manteiga
- 4 ovos
- 200 g de pasta de amêndoa com 33% de amêndoa
- 20 g de farinha de trigo peneirada
- 10 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado
- ½ colher (café) de fermento em pó peneirado (2,5 g)

Preaqueça o forno a 160°C. Unte com manteiga uma forma quadrada de 18 cm x 18 cm e salpique com amêndoas laminadas.

Em uma panela, derreta a manteiga. Reserve.

Em uma tigela, aos poucos, acrescente os ovos na pasta de amêndoa e bata por cerca de 5 minutos, até que a mistura fique esbranquiçada e espessa, em ponto de fita: a massa deve escorrer do batedor sem quebrar, formando uma fita. Acrescente então a farinha, o cacau e o fermento peneirados, e depois a manteiga derretida.

Despeje essa preparação até três quartos da forma e asse por 25 minutos. Desenforme o quadrado de Gênova e deixe esfriar sobre uma grade de metal.

Coração de chocolate

PARA 8 A 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h30min
COZIMENTO : 40min
REFRIGERAÇÃO : 50min

Para o bolo de chocolate
- 140 g de manteiga
- 225 g de chocolate meio amargo
- 4 gemas
- 150 g de açúcar
- 4 claras
- 50 g de farinha peneirada

Para a ganache
- 250 g de chocolate meio amargo
- 250 ml de creme de leite fresco

Para decorar
- frutas vermelhas (morangos, groselhas, framboesas etc.)

◊ Ver a maneira correta de cobrir um bolo na página 15

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga e enfarinhe uma forma em formato de coração (ou uma forma redonda de 24 cm de diâmetro).

Prepare o bolo de chocolate: derreta a manteiga e o chocolate picado em banho-maria. Bata as gemas com metade do açúcar até que fiquem espessas, firmes e que tenham dobrado de volume. À parte, bata as claras em neve, juntando aos poucos o açúcar restante. Junte a farinha peneirada à mistura de gema e açúcar. Incorpore essa preparação ao chocolate derretido. Junte delicadamente as claras batidas, em três adições. Deixe descansar 5 minutos, despeje na forma e leve ao forno por 40 minutos. Desenforme o bolo depois de frio e leve-o à geladeira por 20 minutos.

Prepare a ganache: pique grosseiramente o chocolate e coloque-o em uma tigela. Ferva o creme de leite e despeje-o sobre o chocolate. Misture bem. Deixe descansar por aproximadamente 10 minutos, até que a ganache possa ser facilmente espalhada.

Quando o bolo estiver frio e bem firme, corte a parte superior para que fique bem plana. Espalhe a ganache por todo o bolo. Leve à geladeira por 30 minutos. Decore a parte superior com frutas vermelhas.

DICAS DO *CHEF*: esse bolo pode ser conservado na geladeira por dois ou três dias. Pode ser servido com creme inglês ou com creme chantili.

Dacquoise de peras condimentada e calda de chocolate ao vinho

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h30min
COZIMENTO : 35min

Para a dacquoise
- 4 claras
- 50 g de açúcar
- 70 g de amêndoa moída peneirada
- 75 g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 30 g de farinha de trigo peneirada

Para a ganache
- 90 g de chocolate amargo (com 55% a 70% de cacau)
- 100 ml de creme de leite fresco
- 15 g de mel
- 35 g de manteiga em temperatura ambiente

Para a pera condimentada
- 6 peras
- ½ limão
- 30 g de manteiga
- 40 g de mel
- canela em pó
- cravos-da-índia
- noz-moscada em pó
- pimenta-do-reino moída

Para a calda de chocolate ao vinho
- 100 g de chocolate
- ½ garrafa de vinho tinto
- 3 anises-estrelados (badianas)
- 20 ml de água
- 30 g de açúcar

Preaqueça o forno a 170°C. Forre uma assadeira com papel-manteiga.

Prepare a dacquoise: bata as claras em neve com o açúcar, depois acrescente delicadamente a amêndoa e o açúcar de confeiteiro e a farinha peneirados. Despeje a preparação no saco de confeitar com bico mediano e utilize um aro de torta de 8 cm de diâmetro para colocar sobre a assadeira seis discos de massa. Deixe as bordas mais espessas para formar uma espécie de ninho. Asse os discos por 20 minutos e deixe esfriar sobre uma grade de metal.

Prepare a ganache: pique o chocolate amargo e coloque-o em uma tigela. Ferva o creme de leite com o mel e em seguida despeje essa mistura sobre o chocolate picado. Mexa delicadamente com uma espátula flexível, adicionando em seguida a manteiga. Distribua a ganache no centro de cada dacquoise e deixe endurecer.

Prepare a pera condimentada: descasque as peras, corte-as ao meio e retire as sementes, deixando o cabinho. Esfregue as metades da pera com ½ limão para evitar que escureçam. Em uma panela, ferva a manteiga, o mel e as especiarias. Acrescente a pera e deixe cozinhar por 15 minutos, virando-a na metade do cozimento.

Prepare a calda de chocolate ao vinho: pique o chocolate. Em uma panela, aqueça o vinho com os anises-estrelados em fogo brando. Deixe ferver até o vinho ficar reduzido à metade. Junte o chocolate picado, acrescente a água e o açúcar e deixe ferver. Cozinhe até que o chocolate esteja totalmente derretido, passe a calda pela peneira cônica e deixe esfriar.

Aqueça seis pratos de sobremesa. Coloque em cada prato 1 dacquoise, sobre cada uma delas duas metades de pera ainda quentes e despeje ao redor delas um pouco de calda de chocolate ao vinho.

Delícia de chocolate

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h
COZIMENTO : 20min
REFRIGERAÇÃO : 1h

Para o bolo
- 6 gemas
- 130 g de açúcar
- 4 claras
- 60 g de farinha de trigo peneirada
- 30 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado
- 50 g de avelã (ou de amêndoa) moída
- 60 g de manteiga

Para a cobertura
- 100 g de chocolate meio amargo
- 100 ml de creme de leite fresco
- 20 g de mel

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga e enfarinhe um forma quadrada de 18 cm x 18 cm.

Prepare o bolo: bata as gemas com 100 g de açúcar até que a mistura se torne esbranquiçada e cremosa. Bata as claras em neve com os 30 g restantes de açúcar até que estejam firmes e junte à mistura de gema e açúcar. Em uma tigela, misture a farinha e o cacau peneirados, junte a avelã moída e incorpore tu delicadamente à mistura precedente, em três adições. Em uma panela, derreta a manteiga e incorpore-a à preparação. Despeje tudo em uma forma untada e leve ao forno por 20 minutos, ou a que, ao introduzir a ponta de uma faca no centro do bolo, ela sa limpa. Deixe esfriar antes de desenformar.

Prepare a cobertura: pique finamente o chocolate em uma tigela. Em uma panela, leve o creme de leite e o mel à fervura e despeje sobre o chocolate. Misture bem e deixe amornar. Com a ajuda de uma espátula flexível, espalhe a cobertura sobre a superfície do bolo. Leve à geladeira por no mínimo 1 hora para que a cobertura adquira a consistência ideal.

DICAS DO *CHEF*: esse bolo é delicioso servido com sorvete de laranja.

Delícia de chocolate e nozes

PARA 8 OU 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 1h15min
COZIMENTO : cerca de 40min
RESFRIAMENTO : 2h
REFRIGERAÇÃO : 1h

Para a delícia de chocolate e nozes

- 190 g de chocolate meio amargo
- 125 g de manteiga em temperatura ambiente
- 125 g de açúcar mascavo
- 2 gemas
- 90 g de noz picada
- 40 g de amêndoa moída
- 2 claras
- 40 g de açúcar

Para a cobertura

- 100 g de chocolate meio amargo
- 100 ml de creme de leite fresco
- 20 g de mel

Para decorar

- 50 g de chocolate branco
- Nozes

◊ Ver a maneira correta de cobrir um bolo na página 15

Preaqueça o forno a 160°C. Unte com manteiga uma forma de bordas altas de 20 cm de diâmetro, com fundo falso.

Prepare a delícia de chocolate e nozes: pique finamente o chocola meio amargo e reserve. Em uma tigela, trabalhe a manteiga em temperatura ambiente com a espátula para atingir uma consistência de pomada. Acrescente o açúcar mascavo e bata até obter uma consistência cremosa. Junte as gemas, depois o chocolate, as nozes picadas e a amêndoa moída. Reserve. Bata as claras até que fiquem ligeiramente espumantes. Junte aos pouc um terço do açúcar e continue batendo até que as claras fiquem lisas e brilhantes. Acrescente então delicadamente o restante do açúcar e bata até que as claras fiquem firmes. Incorpore esse suspiro à preparação de chocolate e nozes. Despeje na forma e leve ao forno por cerca de 40 minutos. Deixe esfriar por 2 horas, depois desenforme o bolo sobre uma grade de metal.

Prepare a cobertura: pique finamente o chocolate em uma tigela. Em uma panela, ferva o creme de leite e o mel e despeje sobre o chocolate. Misture bem. Com uma espátula, espalhe a cobertu sobre o bolo. Leve à geladeira por 1 hora para que o chocolate adquira consistência.

Em seguida, derreta o chocolate branco em uma panela. Coloque-o dentro de um cone de papel e decore o bolo traçando motivos geométricos. Espalhe nozes picadas por cima.

DICA DO *CHEF*: este bolo se conserva por várias semanas no congelador e na geladeira por alguns dias, se bem condicionado em filme plástico.

Folhas de outono

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h30min
COZIMENTO : 1h
REFRIGERAÇÃO : 1h

Para o suspiro de amêndoa
- 4 claras
- 120 g de açúcar
- 120 g de amêndoa moída

Para a musse de chocolate
- 250 g de chocolate meio amargo em barra (com 55% de cacau)
- 4 claras
- 150 g de açúcar
- 80 ml de creme de leite fresco

Para decorar
- 250 g de chocolate meio amargo em barra
- 40 g de cacau em pó sem açúcar (ou 40 g de açúcar de confeiteiro)

◊ Ver a maneira correta de preparar discos de suspiro ou de massa na página 13

Preaqueça o forno a 100°C. Forre duas assadeiras com p
-manteiga.

Prepare os suspiros de amêndoa: bata as claras em neve
até que fiquem bem firmes. Incorpore aos poucos a amê
misturando-a delicadamente. Coloque esse suspiro no
confeitar com bico liso e molde três discos de 20 cm de
sobre as assadeiras, formando uma espiral a partir do ce
Leve ao forno para assar por 1 hora. Deixe esfriar.

Prepare a musse de chocolate: pique o chocolate em ped
leve ao fogo brando, em banho-maria, para derreter. Bat
em neve firme, junte o açúcar e bata novamente o crem
o chocolate do banho-maria e deixe amornar. Com uma
macia, incorpore as claras em neve e em seguida o crem
Reserve.

Leve as duas assadeiras ao forno a 50°C. Derreta o choco
da decoração em banho-maria e reserve.

Coloque o primeiro disco de suspiro sobre um prato e es
sobre ele uma fina camada de musse de chocolate. Coloc
o segundo disco de suspiro sobre a musse e repita a ope
reservando um pouco de musse para decorar. Finalize co
o terceiro disco de suspiro. Leve para gelar por 30 minut

Enquanto isso, retire as duas assadeiras do forno e apliqu
cada uma delas uma fina camada de chocolate. Leve para
na parte debaixo da geladeira, por 10 minutos. Cubra o b
a musse reservada, alise a superfície e leve de volta à gela
20 minutos. Quando o chocolate começar a endurecer, re
assadeiras da geladeira. Deixe-as voltar à temperatura am
e, com uma espátula triangular, raspe o chocolate de mod
ondule. Pegue cada "folha" de chocolate assim obtida, col
primeiramente ao redor do bolo, pressionando levemente
Acrescente as demais sobre o bolo. Salpique com cacau e
(ou açúcar de confeiteiro).

Morango com chocolate

PARA 6 A 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 2h
COZIMENTO : 25min
REFRIGERAÇÃO : 1h20min

Para o pão de ló genovês
- 4 ovos
- 125 g de açúcar
- 125 g de farinha de trigo peneirada

Para a calda
- 150 ml de água
- 150 g de açúcar
- 1½ colher (sopa) de kirsch

Para o creme musselina de chocolate
- 160 g de chocolate ao leite
- 75 g de açúcar
- 3 gemas
- 30 g de amido de milho
- 400 ml de leite
- 200 g de manteiga em temperatura ambiente
- 500 g de morango cortado ao meio

Para decorar
- Açúcar de confeiteiro
- 200 g de pasta de amêndoa (refrigerada no mínimo 1 hora)
- Alguns morangos cortados ao meio (opcional)
- Chocolate amargo derretido (opcional)

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga uma assadeir com cerca de 20 cm de diâmetro.

Prepare o pão de ló genovês: bata os ovos e o açúcar em banho -maria. Retire do banho-maria e bata na batedeira elétrica em velocidade máxima até que a mistura fique esbranquiçada. Acrescente delicadamente a farinha, em duas ou três adições. Preencha três quartos da assadeira com a mistura e leve para por 25 minutos. Retire o bolo do forno assim que ele estiver fi ao toque. Desenforme e deixe esfriar sobre uma grade de me

Prepare a calda para embeber: em uma panela, ponha para ferve a água e o açúcar. Deixe esfriar e depois junte o kirsch.

Prepare o creme musselina de chocolate: pique o chocolate em tigela. Misture em outra tigela dois terços do açúcar com as g e o amido de milho. Em uma panela, ferva o leite com o restan do açúcar. Despeje um pouco sobre a mistura de gema com a misturando delicadamente. Junte tudo em uma panela e deixe cozinhar, mexendo sem parar, até ferver. Despeje sobre o cho picado e misture até que ele derreta completamente. Cubra a superfície com filme plástico. Deixe esfriar. Enquanto isso, tra a manteiga com uma espátula até obter a consistência de por Uma vez frio o creme de chocolate, misture-o com a manteig batedeira elétrica e leve à geladeira por 20 minutos.

Forre um aro de metal de 22 cm de diâmetro com parte do morango (o lado cortado contra as laterais da forma). Corte o de ló genovês ao meio e coloque uma das metades no círculo. Embeba-o com a calda, espalhe por cima uma parte do creme musselina de chocolate e coloque o restante dos morangos. Acrescente a segunda metade do pão de ló genovês. Embeba-a com a calda e finalize recobrindo tudo com o restante do creme musselina. Leve para gelar por 1 hora, depois, retire o aro de m

Salpique a bancada de trabalho com açúcar de confeiteiro e abra a massa de amêndoa com o rolo até obter uma espessura de 2 ou 3 mm. Com o aro da forma, recorte um círculo na mass de amêndoa e aplique-a sobre o bolo. Se desejar, decore com morangos, chocolate amargo derretido ou rosáceas de creme musselina de chocolate que porventura tenha sobrado.

Bolo de chocolate com amêndoa

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 30min
COZIMENTO : 40min
RESFRIAMENTO : 30min

Para o bolo de chocolate com amêndoa
- 150 g de chocolate meio amargo
- 170 g de manteiga em temperatura ambiente
- 115 g de açúcar mascavo
- 3 ovos
- 175 g de amêndoa moída
- 35 g de açúcar

Para o creme chantili
- 250 ml de creme de leite fresco
- Algumas gotas de essência de baunilha
- 25 g de açúcar de confeiteiro

Para decorar
- 2 colheres (sopa) de amêndoa laminada

Preaqueça o forno a 150°C. Unte com manteiga uma forma kougl (forma com gomos) de 22 cm de diâmetro.

Prepare o bolo de chocolate com amêndoa: pique o chocolate amargo e derreta-o em banho-maria. Bata a manteiga e o açúcar mascavo até obter uma consistência cremosa. Separe as gemas das claras e junte as gemas, uma a uma, à mistura de manteiga, não deixando de mexer a cada adição. Acrescente em seguida a amêndoa moída e o chocolate derretido e reserve.

Bata as claras em neve firme, junte o açúcar refinado e bata novamente por alguns segundos. Separe um terço da clara, incorpore-a à mistura de chocolate e em seguida junte delicadamente o restante da clara. Despeje tudo na forma e leve ao forno por 40 minutos, até que, ao introduzir a ponta de uma faca no centro do bolo, ela saia limpa. Deixe esfriar completamen antes de desenformar.

Prepare o creme chantili: Bata o creme de leite com a essência de baunilha. Quando começar a encorpar, junte o açúcar de confeiteiro e continue a bater até que fique bem firme. Decore o bolo com o creme chantili e jogue por cima a amêndoa lâminad

DICA DO *CHEF*: para que o chantili cresça mais facilmente, escolha uma tigela bem funda e leve-a à geladeira com o creme de leite, 15 minutos antes de utilizá-lo.

Bolo de chocolate amargo

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 35min
COZIMENTO : 45min
REFRIGERAÇÃO : 30min

Para o bolo de chocolate amargo
- 125 g de manteiga em temperatura ambiente
- 200 g de açúcar
- 4 ovos
- 150 g de farinha de trigo peneirada
- 40 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado

Para a ganache
- 200 g de chocolate amargo (com 55% a 70% de cacau)
- 200 ml de creme de leite fresco

Para decorar
- 150 g de chocolate granulado

◊ Ver a maneira correta de preparar uma ganache básica na página 12

Preaqueça o forno a 200°C. Unte com manteiga uma assadeira com cerca de 20 cm de diâmetro.

Prepare o bolo de chocolate amargo: em uma tigela, trabalhe a manteiga com uma espátula até obter consistência de pomada. Acrescente o açúcar e bata até obter um creme. Junte os ovos, um a um, tomando o cuidado de não mexer demais para que não entre ar na massa. Acrescente delicadamente a farinha e o chocolate peneirados. Despeje a mistura na assadeira e leve ao forno por 45 minutos, ou até que, ao introduzir a ponta de u faca no centro do bolo, ela saia limpa. Desenforme o bolo sobre uma grade de metal e deixe esfriar.

Prepare a ganache: pique o chocolate em uma tigela. Em uma panela, leve o creme de leite fresco ao fogo até levantar fervura despeje-o sobre o chocolate picado e misture delicadamente co uma espátula.

Corte o bolo ao meio, horizontalmente. Coloque a primeira metade sobre um prato, com uma espátula, espalhe sobre ela u fina camada de ganache, com cerca de 1,5 cm de espessura. Cub com a outra metade do bolo e leve para gelar por 30 minutos.

Recubra todo o bolo com o restante da ganache e decore com c chocolate granulado. Para finalizar, trace linhas concêntricas sob o bolo usando uma faca serrilhada mergulhada em água quente

DICAS DO *CHEF*: se o bolo ficar muito seco, embeba-o com uma calda de s preferência. Se desejar, acrescente rosáceas de chantili à decoração.

Bolo de chocolate com cerejas

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 2h
COZIMENTO : cerca de 30min
REFRIGERAÇÃO : 1h30min

Para o pão de ló genovês de chocolate
- 20 g de manteiga
- 4 ovos
- 125 g de açúcar
- 90 g de farinha de trigo peneirada
- 30 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado

Para a calda
- 100 ml de água
- 80 g de açúcar

Para a musse de chocolate
- 200 g de chocolate meio amargo
- 400 ml de creme de leite fresco
- 25 g de cereja em calda

Preaqueça o forno a 200°C. Unte com manteiga uma assadeira com cerca de 20 cm de diâmetro.

Prepare o pão de ló genovês de chocolate: derreta a manteiga em uma panela e reserve. Junte os ovos e o açúcar em uma tigela, em banho-maria, e deixe aquecer por 5 a 8 minutos, batendo b até que a mistura fique esbranquiçada e na espessura do ponto fita: ela deve escorrer do batedor sem quebrar, formando uma f Retire a mistura do banho-maria e bata-a em batedeira elétrica na velocidade máxima, até esfriar.

Junte a farinha de trigo e o cacau peneirados, em duas ou três adições; em seguida, adicione delicada mas rapidamente a manteiga morna. Despeje na forma e leve ao forno por 25 minutos, até que o pão de ló esteja macio ao toque (introduz a ponta de uma faca no centro do bolo; ela deve sair limpa). Deixe o bolo esfriar por alguns minutos, depois desenforme-o sobre uma grade de metal.

Prepare a calda para embeber: ferva a água e o açúcar e depois deixe esfriar.

Prepare a musse de chocolate: derreta o chocolate em banho-mar Bata o creme de leite até endurecer. Despeje dois terços do crem sobre o chocolate derretido, bata vigorosamente e acrescente o restante do creme. Cubra essa musse com filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

Corte o pão de ló ao meio, horizontalmente. Coloque a primeira metade sobre um prato e pincele-a com a calda. Espalhe sobre el uma camada espessa de musse. Espalhe as cerejas sobre a musse. Embeba a segunda metade do bolo com a calda e aplique-a sobre o bolo. Leve para gelar por 1 hora. Decore com o restante da musse de chocolate e com algumas cerejas.

DICA DO *CHEF*: use saco de confeitar com bico canelado para aplicar a muss de chocolate; o resultado será digno de um profissional.

Bolo de chocolate com framboesa

PARA 8 A 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 2h30min
COZIMENTO : 8min
REFRIGERAÇÃO : 1h10min

Para o pão de ló de chocolate
- 4 ovos
- 125 g de açúcar
- 90 g de farinha de trigo peneirada
- 30 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado

Para a calda
- 100 ml de água
- 50 g de açúcar
- 50 ml de creme de framboesa

Para a musse de chocolate
- 250 g de chocolate meio amargo (com 55% de cacau)
- 500 ml de creme de leite fresco

Para a cobertura
- 140 g de chocolate meio amargo
- 200 ml creme de leite fresco
- 25 g de mel

Para o recheio e a decoração
- 350 g de framboesa fresca

◊ Ver a maneira correta de cobrir um bolo na página 15

Preaqueça o forno a 180°C. De acordo com o tamanho de seu for forre uma ou duas assadeiras com uma folha de papel-manteiga desenhe sobre ele três círculos com cerca de 20 cm de diâmetro

Prepare o pão de ló de chocolate: separe as gemas das claras. Em uma tigela, bata as gemas com metade do açúcar, até que a mistura fique esbranquiçada e cremosa. Bata as claras em neve com o restante do açúcar, até ficarem bem firmes. Incorpore delicadamente à mistura da gema. Junte aos poucos a farinha de trigo e o cacau peneirados. Forme três discos de massa sobre o papel-manteiga previamente desenhado, despejando a massa em espiral a partir do centro. Leve ao forno por 8 minutos. Deixe descansar até o momento de utilizar.

Prepare a calda para embeber: em uma panela, leve para ferver a água e o açúcar; em seguida, despeje essa calda em uma tigela. Deixe esfriar e adicione o creme de framboesa.

Prepare a musse de chocolate: pique grosseiramente o chocolate e ponha-o para derreter em banho-maria. Bata o creme com o batedor manual. Despeje por cima o chocolate quente de uma só vez, batendo vigorosamente.

Prepare a cobertura: pique finamente o chocolate e coloque-o em uma tigela. Em uma panela, ferva o creme de leite fresco e o mel e depois despeje sobre o chocolate. Misture bem.

Embeba com calda o primeiro disco de pão de ló. Cubra-o com um terço da musse de chocolate e espalhe sobre ele um terço da framboesas. Repita a operação mais uma vez e finalize colocando o terceiro disco de massa. Com uma espátula macia, recubra todo o bolo com o restante da musse de chocolate e leve para gelar por 20 minutos. Reaqueça a cobertura e despeje-o sobre o bolo, alisando-o com a espátula. Leve para gelar, por cerca de 50 minut para que o chocolate fique firme. Antes de servir, decore com o restante das framboesas.

Bolo de chocolate com avelã

PARA 6 A 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 20min
COZIMENTO : 35min

- 130 ml de leite
- 100 g de açúcar
- 1 fava de baunilha
- 100 g de chocolate amargo (com 55% a 70% de cacau)
- 35 g de creme de chocolate e de avelã
- 30 g de manteiga em temperatura ambiente
- 2 ovos
- 100 g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (café) de fermento em pó peneirado (5,5 g)
- 25 g de avelã moída

Preaqueça o forno a 200°C. Unte com manteiga uma forma redonda de fundo falso de 20 cm de diâmetro.

Em uma panela, ferva o leite com 20 g de açúcar e a fava de baunilha cortada ao meio sem as sementes (retire-as com a po de uma faca). Deixe esfriar.

Derreta juntos, em banho-maria, o chocolate e o creme de chocolate e de avelã.

Em uma tigela, bata a manteiga com o restante do açúcar até obter uma consistência cremosa. Junte os ovos, um a um, misturando bem a cada adição. Incorpore o chocolate com cre de chocolate e de avelã derretido e, em seguida, um terço da farinha de trigo e do fermento peneirados juntos.

Retire a fava de baunilha e junte o leite, em duas adições, e o restante da farinha de trigo com fermento à mistura de choco Em seguida, incorpore a avelã moída.

Despeje a mistura na forma e leve ao forno por 35 minutos, ou que, ao introduzir a ponta de uma faca no centro do bolo, ela s limpa. Deixe esfriar completamente antes de desenformar.

DICA DO *CHEF*: você pode substituir a avelã moída por 25 g de avelã inteira. Descasque as avelãs, coloque-as em uma assadeira forrada com papel-manteiga e leve ao forno a 160°C para corar por 5 minutos.

Bolo da mamãe

PARA 10 A 12 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 20min
COZIMENTO: 30 a 35min

- 195 g de chocolate meio amargo
- 150 g de manteiga
- 6 ovos
- 300 g de açúcar
- 95 g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (sopa) de essência de café

Preaqueça o forno a 200°C. Unte com manteiga um prato de gratinar redondo, com capacidade para 2,5 l.

Pique grosseiramente o chocolate e leve-o para derreter em banho-maria, juntamente com a manteiga.

Separe as gemas das claras de 3 ovos. Em uma tigela, mistur gemas com os 3 ovos inteiros e 250 g de açúcar e bata até c uma consistência cremosa. À parte, bata as 3 claras em neve o restante do açúcar até endurecer bem.

Incorpore delicadamente o chocolate derretido à mistura d com açúcar e, em seguida, as claras em neve. Acrescente a f de trigo, depois a essência de café. Despeje tudo no prato d gratinar.

Coloque o prato de gratinar dentro de uma travessa maior água quente e leve ao forno para assar em banho-maria por 30 a 35 minutos, de modo que somente o centro do bolo fi umedecido. Retire do forno e deixe esfriar por alguns insta antes de servir.

DICAS DO *CHEF*: para obter a essência de café, faça uma infusão de 8 café em pó em 150 ml de água quente. Se necessário, adicione o equi a 1 colher (café) de café solúvel. Esse bolo fica ainda melhor quando acompanhado de frutas frescas da estação.

Bolo macio de chocolate com figo

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
DE MOLHO : 1 noite
PREPARAÇÃO : 1h
COZIMENTO : 45min

- 200 g de figo seco
- ½ garrafa de moscatel de Frontignan
- 120 ml de leite
- 100 g de açúcar
- ½ fava de baunilha
- 100 g de chocolate amargo (com 55% a 70% de cacau)
- 30 g de manteiga em temperatura ambiente
- 2 ovos
- 100 g de farinha de trigo peneirada
- ½ colher (café) de fermento em pó peneirado (2,5 g)

De véspera, coloque os figos secos em uma tigela. Cubra-os com o moscatel de Frontignan e deixe de molho a noite to

Pela manhã, preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteig e enfarinhe uma forma de fundo falso de 20 cm de diâmetr aproximadamente.

Leve o leite para ferver com 20 g de açúcar e a fava de baun cortada ao meio (antes, retire as sementes com a ponta de faca). Quando o leite ferver, retire a panela do fogo e deixe

Escorra os figos e pique-os em pedaços pequenos.

Derreta o chocolate em banho-maria e deixe esfriar.

Bata juntos a manteiga e o restante do açúcar até obter um consistência cremosa. Adicione a essa mistura o chocolate derretido e em seguida os ovos, um a um, mexendo bem a adição. Acrescente delicadamente um terço da farinha de t do fermento. Retire a fava de baunilha do leite e adicione m dele à mistura. Incorpore mais um terço da farinha e do fer e a outra metade do leite frio. Por fim, misture o último ter farinha de trigo e do fermento. Então, com uma espátula, m os pedaços de figo à preparação. Encha a forma até três qua da capacidade e leve para assar por 45 minutos, ou até que, introduzir a ponta de uma faca no centro do bolo, ela saia l Deixe o bolo esfriar por alguns minutos antes de desenforn

DICA DO *CHEF*: você pode substituir os figos secos por outras frutas como peras, pêssegos ou damascos.

Bolo de semolina com chocolate e damasco

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 45min
COZIMENTO : 50 a 55min
RESFRIAMENTO : 2h

- 500 ml de leite
- 60 g de açúcar
- 1 fava de baunilha
- 60 g de damasco seco
- 80 g de semolina de trigo
- 3 ovos
- 60 g de gotas de chocolate

Para decorar
- Framboesas frescas
- Damascos frescos
- Folhas de hortelã
- Coulis de framboesa (opcional)

Em uma panela, ferva o leite com metade do açúcar e a fava de baunilha cortada ao meio (antes, retire as sementes com a pont de uma faca). Corte os damascos em cubos e acrescente-os ao leite. Quando o leite ferver, retire a fava de baunilha e adicione a semolina, mexendo bem. Deixe cozinhar em fogo brando por 20 a 25 minutos, até que a semolina tenha absorvido parte do le Quando a semolina estiver cozida, retire a panela do fogo e dei esfriar um pouco.

Preaqueça o forno a 160°C. Unte com manteiga uma forma com fundo falso com cerca de 20 cm de diâmetro. Recorte em papel -manteiga um círculo do tamanho da forma e forre o fundo da forma.

Em uma tigela, bata os ovos com o restante do açúcar e junte- -os à semolina. Despeje a mistura na forma, salpique as gotas de chocolate e leve ao forno por 30 minutos. Deixe esfriar pelo menos 2 horas antes de servir.

Corte o bolo em pedaços e sirva-os com framboesas, damascos e as folhas de hortelã ou com um pouco de coulis de framboesa

DICA DO *CHEF*: se preferir, forre a forma com uma camada de açúcar caramelizado antes de despejar a massa de semolina e as gotas de chocola Ao desenformá-lo, o bolo estará envolto com uma crocante camada de caramelo.

Pão de ló genovês com chocolate e framboesa

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 30min
COZIMENTO : 25min

Para o pão de ló genovês de chocolate
- 20 g de manteiga
- 4 ovos
- 125 g de açúcar
- 90 g de farinha de trigo peneirada
- 30 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado
- 120 g de geleia de framboesa
- Açúcar de confeiteiro

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga uma forma de fundo falso com cerca de 20 cm de diâmetro.

Para o pão de ló genovês de chocolate: derreta a manteiga em uma panela e deixe esfriar. Coloque os ovos e o açúcar em banho-mar e deixe aquecer por 5 a 8 minutos, batendo bem até que a mistu fique esbranquiçada e espessa, no ponto de fita: ela deve escorrer do batedor sem quebrar, formando uma fita. Retire a mistura do banho-maria e bata-a em batedeira elétrica na velocidade máxim até que esfrie.

Junte a farinha de trigo e o cacau peneirados, em duas ou três adições; em seguida, acrescente delicada mas rapidamente a manteiga derretida ainda morna. Despeje na forma e leve ao forno por 25 minutos, até que o pão de ló fique macio ao toque (introduza a ponta de uma faca no centro do bolo; ela deve sair limpa). Deixe o bolo esfriar por alguns minutos e depois desenforme-o sobre uma grade de metal.

Com uma faca serrilhada, corte o pão de ló já frio ao meio, em d discos iguais. Espalhe a geleia de framboesa sobre um dos disco Cubra com a outra metade e salpique com o açúcar de confeitei

DICA DO *CHEF*: para fazer o pão de ló, a água do banho-maria não deve est muito quente, para que a massa mantenha seu volume, e como resultado, o bolo crescerá mais e ficará mais leve.

Bolo marmorizado de chocolate

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 30min
COZIMENTO : 50min

- 250 g de manteiga em temperatura ambiente
- 260 g de açúcar de confeiteiro
- 6 ovos
- 50 ml de rum
- 300 g de farinha de trigo peneirada
- 2 colheres (café) de fermento em pó (11 g)
- 25 g de cacau em pó sem açúcar
- 40 ml de leite

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga e enfarinhe un forma de bolo inglês de 28 cm x 10 cm.

Bata a manteiga com o açúcar até obter uma consistência cremosa. Junte os ovos, um a um, misturando bem a cada adiç Adicione o rum, depois incorpore a farinha de trigo e o fermer em pó peneirados. Divida a mistura em duas partes iguais. Dissolva o cacau no leite e incorpore-o aos poucos a uma das metades da mistura.

Usando duas colheres, preencha a forma de bolo, alternando a mistura branca com a de chocolate. Leve ao forno por 50 minu ou até que, ao introduzir a ponta de uma faca no centro do bo ela saia limpa.

DICA DO *CHEF*: você pode utilizar duas formas de bolo inglês de 18 cm de comprimento, reduzindo para 20 minutos o tempo de cozimento.

Bolo marmorizado de chocolate e pistache

PARA 15 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 40min
COZIMENTO : 1h
RESFRIAMENTO : 10min

Para a massa de chocolate
- 60 g de manteiga
- 3 ovos
- 210 g de açúcar
- 90 ml de creme de leite fresco
- Uma pitada de sal
- 135 g de farinha de trigo peneirada
- 30 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado
- 1 colher (café) de fermento em pó peneirado (5,5 g)

Para a massa de pistache
- 60 g de manteiga
- 1 colher (sopa) de água
- 200 g de açúcar
- 1 colher (café) de mel
- 35 g de pistache
- 3 ovos
- 90 ml de creme de leite fresco
- Uma pitada de sal
- 165 g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (café) de fermento em pó peneirado (5,5 g)

Preaqueça o forno a 160°C. Unte com manteiga uma forma d bolo inglês de 28 cm de comprimento.

Prepare a massa de chocolate: derreta a manteiga em uma par sem deixar dourar; depois deixe esfriar por alguns minutos. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até que a mistura esbranquiçada, espessa e cremosa. Adicione o creme de leite a manteiga derretida, o sal e a farinha de trigo, o fermento e o cacau peneirados.

Prepare a massa de pistache: derreta a manteiga em uma pane sem deixar dourar; depois deixe esfriar por alguns minutos. L a água com 20 g de açúcar e o mel ao ponto de fervura. Bata pistache no liquidificador até obter um pó bem fino. Acrescen a calda de mel e continue a bater até obter uma massa mole. Em uma tigela, bata os ovos com essa pasta de pistache e o açúcar restante até que a mistura fique esbranquiçada e crem Acrescente o creme de leite, a manteiga derretida, o sal e tam a farinha de trigo e o fermento peneirados.

Usando duas colheres, preencha a forma de bolo alternando as duas misturas. Coloque primeiro a de pistache, depois a de chocolate, de modo que dê um efeito marmorizado. Leve a forno por 1 hora, ou até que, ao introduzir a ponta de uma fac no centro do bolo, ela saia limpa. Deixe esfriar por 10 minutos e depois desenforme o bolo sobre uma grade de metal.

DICA DO *CHEF*: envolvido cuidadosamente em filme plástico, esse bolo s conserva muito bem no congelador durante várias semanas ou na gelade por alguns dias.

Maravilhoso

PARA 8 A 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h30min
COZIMENTO : cerca de 30min
REFRIGERAÇÃO : 25min

Para o pão de ló genovês de chocolate
- 20 g de manteiga
- 4 ovos
- 125 g de açúcar
- 90 g de farinha de trigo peneirada
- 30 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado

Para as nozes caramelizadas
- 70 ml de creme de leite fresco
- 20 g de mel
- 100 g de açúcar
- 70 g de noz triturada

Para a musse de chocolate praliné
- 150 g de chocolate meio amargo
- 75 g de massa de praline (ver página 314)
- 250 ml de creme de leite fresco

Para decorar
- 150 g de noz triturada
- Lascas de chocolate (ver página 209)

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga uma forma de bor altas de 20 cm de diâmetro aproximadamente.

Prepare o pão de ló genovês de chocolate: derreta a manteiga em ur panela e deixe esfriar. Coloque o açúcar e os ovos em banho-maria e deixe aquecer por 5 a 8 minutos, batendo bem até que a mistura fique esbranquiçada e espessa: ela deve escorrer do batedor sem quebrar, formando uma fita. Retire a mistura do banho-maria e uti batedeira elétrica na velocidade máxima, até que ela esfrie.

Junte a farinha de trigo e o cacau peneirados, em duas ou três adições; em seguida, incorpore delicada mas rapidamente a mante morna. Despeje na forma e leve para assar por 25 minutos, até que o pão de ló esteja macio ao toque e que se descole do papel. Deixe o bolo esfriar por alguns minutos e depois desenforme-o sobre un grade de metal.

Prepare as nozes caramelizadas: leve o creme de leite e o mel ao fog até que levante fervura. Em outra panela derreta o açúcar aos pouc sem água, até obter um caramelo dourado-escuro. Despeje a mistu de creme e mel sobre o açúcar derretido, aos poucos, mexendo se parar. Acrescente a noz triturada e em seguida despeje tudo em u tigela e reserve em temperatura ambiente.

Prepare a musse de chocolate praliné: derreta o chocolate e a massa de praline em banho-maria. Bata o creme de leite até que esteja be firme. Acrescente a mistura de chocolate com praline quente e ba vigorosamente. Leve à geladeira.

Com uma faca serrilhada, corte o pão de ló já frio ao meio, em dois discos iguais. Espalhe sobre um dos discos as nozes caramelizadas em seguida, uma camada de musse de chocolate praliné. Cubra com a outra metade do disco e leve para gelar por 15 minutos. Cubra o bolo com o restante da musse, aplique as nozes trituradas nas laterais do bolo e leve de volta à geladeira por 10 minutos. Para finalizar, coloque as lascas de chocolate sobre o bolo.

Bolo macio de chocolate e creme de pistache

PARA 4 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 20min
COZIMENTO : 12min

Para o creme de pistache
- 20 g de pistache picado
- 250 ml de leite
- 3 gemas
- 60 g de açúcar
- 1 ou 2 gotas de essência de baunilha

Para o bolo macio de chocolate
- 125 g de chocolate amargo (com 55% a 70% de cacau)
- 125 g de manteiga
- 3 ovos
- 125 g de açúcar
- 40 g de farinha de trigo peneirada

Prepare o creme de pistache: torre o pistache, mexendo de vez em quando para não queimar, e depois triture-o no liquidifica Leve o leite ao fogo brando até começar a ferver. Bata as gema e o açúcar até que a mistura fique esbranquiçada e cremosa. Acrescente um terço do leite fervido e misture bem. Despeje em uma panela e cozinhe em fogo brando, mexendo sempre uma espátula de madeira até que a mistura engrosse e cubra o dorso da espátula (cuidado para não deixar o creme ferver). Retire do fogo e passe por uma peneira cônica; em seguida, ju a essência de baunilha e o pistache triturado. Deixe esfriar e l para gelar até o momento de servir.

Prepare os bolos macios de chocolate: preaqueça o forno a 180° Forre uma assadeira com papel-manteiga. Unte quatro aros d torta com manteiga e coloque sobre a assadeira forrada. Derr o chocolate em banho-maria com a manteiga. Em uma tigela, os ovos com o açúcar até obter uma mistura cremosa. Incorpo a mistura de chocolate e manteiga e, em seguida, a farinha de trigo. Reparta a mistura pelos quatro aros de metal. Deixe esf e depois leve ao forno para assar por 12 minutos.

Coloque os bolos em pratos de sobremesa antes de retirar o a de metal. Despeje em volta o creme de pistache.

DICAS DO *CHEF*: se não tiver aros de torta, asse os bolos em pequenas formas de gratinar. Um ótimo acompanhamento para essa sobremesa cremosa são fatias de pera fresca ou em calda.

Pavê real

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 35min
COZIMENTO : 12min
REFRIGERAÇÃO : 30min

Para o pão de ló de amêndoa e chocolate
- 120 g de amêndoa moída
- 150 g de açúcar de confeiteiro
- 2 ovos
- 4 gemas
- 25 g de farinha de trigo peneirada
- 25 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado
- 5 claras
- 60 g de açúcar

Para a ganache
- 300 g de chocolate meio amargo
- 300 ml de creme de leite fresco

Para a calda
- 100 ml de água
- 100 g de açúcar
- 2 colheres (café) de rum

◊ Ver a maneira correta de preparar uma ganache básica na página 12

Preaqueça o forno a 180°C. Forre uma assadeira de 30 cm x 3 com papel-manteiga.

Prepare o pão de ló de amêndoa e chocolate: em uma tigela, ba juntos as amêndoas moídas, o açúcar de confeiteiro, os ovos e as gemas por 5 minutos. Incorpore à mistura a farinha de tr e o cacau peneirados. Em uma tigela grande, bata as claras en neve com o açúcar. Incorpore-as aos poucos à mistura de cac Espalhe essa mistura na assadeira e leve para assar por 12 mi

Prepare a ganache: pique o chocolate em uma tigela. Em uma panela, leve o creme de leite fresco ao fogo para ferver, depo despeje sobre o chocolate picado e misture delicadamente c uma espátula flexível. Deixe descansar até que a ganache pos ser facilmente espalhada.

Prepare a calda para embeber: ferva a água e o açúcar e depois deixe esfriar.

Divida o pão de ló horizontalmente em três partes iguais. Em a primeira parte com um pouco de calda, em seguida espalhe sobre ela uma fina camada de ganache. Repita a operação con as duas outras partes, reservando um pouco de ganache para decorar. Leve o bolo para gelar por 30 minutos.

A seguir, espalhe o restante da ganache sobre o bolo e desenh um motivo de ondas com uma faca serrilhada mergulhada em água quente.

DICA DO *CHEF*: para que o bolo fique bem macio, retire-o da geladeira 30 minutos antes de servir.

Pequenas dacquoises acompanhadas de florentinas

PARA 4 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 1h30min
COZIMENTO : cerca de 30min
REFRIGERAÇÃO : 15min

Para as dacquoises
- 150 g de açúcar de confeiteiro
- 150 g de amêndoa moída
- 4 claras
- 50 g de açúcar

Para as florentinas
- 100 ml de creme de leite fresco
- 50 g de manteiga
- 50 g de mel
- 75 g de açúcar
- 50 g de cereja cristalizada/glaçada
- 50 g de laranja cristalizada
- 125 g de amêndoa em lâminas
- 20 g de farinha de trigo

Para a musse de chocolate ao leite
- 200 g de chocolate ao leite
- 300 ml de creme de leite fresco

◊ Ver a maneira correta de modelar os discos de suspiro ou de massa na página 13

Preaqueça o forno a 200°C. Forre duas assadeiras com papel-manteiga.

Prepare as dacquoises: peneire o açúcar de confeiteiro e a am moída. Bata as claras em neve com o açúcar; em seguida, jun delicadamente, a mistura de açúcar com amêndoa. Coloque t no saco de confeitar com bico médio e monte na assadeira c discos de 8 cm de diâmetro, quatro de 7 cm, quatro de 6 cm e quatro de 5 cm, formando espirais a partir do centro. Asse 12 minutos. Logo ao tirar do forno, retire as 16 dacquoises e folhas de papel-manteiga para evitar que as assadeiras quent as ressequem.

Prepare as florentinas: reduza a temperatura do forno para 18 Coloque o creme de leite, a manteiga, o mel e o açúcar em ur panela. Cozinhe a mistura até que atinja 110°C no termômet cozinha. Corte as cerejas ao meio e as laranjas em cubos; colo -as em uma tigela com as amêndoas laminadas e a farinha de e então misture tudo. Despeje sobre a mistura, a preparação de creme de leite, mexendo delicadamente para não quebrar lâminas de amêndoa. Espalhe essa massa com 3 cm de espess em uma assadeira forrada com papel-manteiga. Deixe assar p 15 minutos, até que fique ligeiramente dourada. Retire do for deixe esfriar por alguns minutos e corte em pequenos quadra ou triângulos.

Prepare a musse de chocolate ao leite: pique grosseiramente o chocolate e derreta-o em banho-maria. Bata o creme de leite em uma tigela e acrescente o chocolate morno, batendo vigorosamente.

Coloque a musse de chocolate ao leite no saco de confeitar e com bico liso forme bolas sobre as quatro dacquoises de 8 c Cubra-as com os discos de 7 cm e acrescente outra camada de bolas de musse. Repita a operação com os outros discos de diâmetro menor, até obter quatro pirâmides, alternando dacq e musse. Leve para gelar por 15 minutos. Antes de servir, colo sobre elas as florentinas.

Quatro-quartos de chocolate

PARA 12 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 15min
COZIMENTO : 45min

- 250 g de manteiga em temperatura ambiente
- 250 g de açúcar
- 5 ovos
- 200 g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (café) de fermento em pó (5,5 g)
- 50 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga e enfarinhe u forma de bolo inglês de 25 cm x 8 cm.

Em uma tigela, bata a manteiga até obter a consistência de pomada. Junte o açúcar e bata até a mistura que se torne esp e clara. Acrescente os ovos, um a um, misturando bem. E, em seguida, a farinha de trigo, o fermento e o cacau peneirados.

Preencha a forma até três quartos da capacidade com a mass Asse por 45 minutos, ou até que, ao introduzir a ponta de uma faca no centro do bolo, ela saia limpa. Retire do forno e desenforme sobre uma grade de metal. Sirva morno ou frio

DICA DO *CHEF*: trabalhe a manteiga em temperatura ambiente e não derretida. Isso faz o bolo ficar mais leve.

Quatro-quartos com gotas de chocolate

PARA 12 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 15min
COZIMENTO : 45min

- 250 g de manteiga em temperatura ambiente
- 250 g de açúcar
- 5 ovos
- 200 g de farinha de trigo peneirada
- 50 g de gotas de chocolate
- 50 ml de rum

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga e enfarinhe u forma de bolo inglês de 25 cm x 8 cm.

Em uma tigela, bata a manteiga até obter a consistência de pomada. Junte o açúcar e bata até que a mistura se torne espe e clara. Incorpore os ovos, um a um, misturando bem. Incorpor em seguida a farinha de trigo e as gotas de chocolate.

Preencha a forma até três quartos da capacidade com a massa Asse por 45 minutos, ou até que, ao introduzir a ponta de uma faca no centro do bolo, ela saia limpa. Retire do forno, desenfo sobre uma grade e embeba com rum enquanto o bolo ainda estiver quente. Sirva morno ou frio.

DICA DO *CHEF*: se preferir, incorpore o rum à massa, antes do coziment

Rainha de Sabá

PARA 6 OU 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 20min
COZIMENTO : 20min
RESFRIAMENTO : 15min

- 100 g de pasta de amêndoa
- 4 gemas
- 50 g de açúcar de confeiteiro
- 3 claras
- 35 g de açúcar
- 55 g de farinha de trigo peneirada
- 15 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado
- 25 g de manteiga

Preaqueça o forno a 160°C. Unte com manteiga e enfarinhe uma forma de bordas altas, com cerca de 20 cm de diâmetro.

Em uma tigela, misture a pasta de amêndoa com as gemas; em seguida, acrescente o açúcar de confeiteiro e bata até que a mas fique lisa e leve. À parte, bata as claras em neve com o açúcar. Depois, acrescente a mistura de amêndoa. Junte delicadamente a farinha de trigo e o cacau peneirados. Derreta a manteiga em uma panela e incorpore-a à massa.

Despeje a massa na forma. Leve ao forno por 20 minutos e deixe esfriar por 15 minutos antes de desenformar.

DICA DO *CHEF*: esse bolo cremoso pode vir acompanhado por um sortimen de framboesas frescas ou de qualquer outra fruta vermelha (amoras, cassis, morangos...).

Rocambole de chocolate ao Cointreau

PARA 12 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h30min
COZIMENTO : 8min
REFRIGERAÇÃO : 20min

Para o pão de ló de chocolate
- 3 gemas
- 75 g de açúcar
- 3 claras
- 70 g de farinha de trigo peneirada
- 15 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado

Para o creme de Cointreau
- 1 folha de gelatina
- 330 ml de leite
- 3 gemas
- 70 g de açúcar
- 20 g de farinha de trigo
- 20 g de amido de milho
- 20 ml de Cointreau
- 150 ml de creme de leite fresco

Para a calda
- 150 ml de água
- 70 g de açúcar
- 20 ml de Cointreau

Para o creme batido de chocolate
- 80 g de chocolate meio amargo
- 300 ml de creme de leite fresco

Para o recheio
- Geleia de framboesa

Preaqueça o forno a 200°C. Forre uma assadeira com cerca de 30 cm x 30 cm com papel-manteiga.

Prepare o pão de ló de chocolate: bata as gemas com metade do açúcar, até que a mistura fique esbranquiçada e cremosa. Bata as claras em neve com o restante do açúcar, até que fiquem bem firmes. Adicione delicadamente a mistura de gema e açúcar. Junte em seguida a farinha de trigo e o cacau peneirados. Despeje sobre a assadeira, espalhe com uma espátula e deixe assar por 8 minutos.

Prepare o creme de Cointreau: mergulhe a folha de gelatina em um pouco de água fria e reserve. Leve o leite ao fogo em uma panela. Quando começar a ferver, retire a panela do fogo e reserve. Bata as gemas com o açúcar e em seguida misture a farinha de trigo e o amido de milho. Adicione um pouco de leite quente a essa mistura. Despeje tudo em uma panela e aqueça em fogo brando, mexendo sem parar, até engrossar o creme. Deixe então ferver por 1 minuto, mexendo sem parar, e retire do fogo. Esprema a folha de gelatina para extrair o excesso de água e incorpore-a ao creme. Transfira para uma tigela e cubra a superfície com filme plástico. Deixe esfriar. Depois acrescente o Cointreau. Bata o creme de leite e incorpore-o à preparação.

Prepare a calda: leve ao fogo a água e o açúcar até que levante fervura. Deixe esfriar, depois junte o Cointreau.

Prepare o creme batido de chocolate: pique o chocolate e derreta-o em banho-maria e reserve. Bata o creme de leite até que fique bem firme. Despeje o creme batido sobre o chocolate, batendo vigorosamente.

Embeba o pão de ló com a calda, cubra com a geleia de framboesa e espalhe por cima uma camada de creme de Cointreau. Enrole o pão de ló com a ajuda de uma folha de papel-manteiga, retirando-a aos poucos, à medida que ele é enrolado. Acerte as extremidades com uma faca e leve para gelar por 20 minutos. Em seguida, coloque o creme batido de chocolate no saco de confeitar com bico liso e enfeite o rocambole.

Rocambole de chocolate

PARA 8 A 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 25min
COZIMENTO : 8min
REFRIGERAÇÃO : 20min

Para o pão de ló genovês de chocolate
- 20 g de manteiga
- 4 ovos
- 125 g de açúcar
- 90 g de farinha de trigo peneirada
- 30 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado

Para o recheio
- 150 ml de creme de leite fresco
- 50 g de açúcar de confeiteiro
- 200 g de framboesa

Para decorar
- Cacau em pó, sem açúcar, e/ou açúcar de confeiteiro

◊ Ver a maneira correta de enrolar uma massa de pão de ló na página 14.

Preaqueça o forno a 200°C. Forre uma assadeira de 30 cm x 38 cm com papel-manteiga.

Prepare o pão de ló genovês de chocolate: derreta a manteiga em uma panela. Coloque os ovos e o açúcar em banho-maria e aqueç por 5 a 8 minutos, batendo vigorosamente até que a mistura se torne esbranquiçada e espessa, no ponto de fita: ela deve escorre do batedor sem quebrar, formando uma fita. Retire a mistura do banho-maria e bata-a em batedeira elétrica na velocidade máxim até que esfrie.

Junte a farinha de trigo e o cacau peneirados, em duas ou três adições; em seguida, incorpore delicada porém rapidamente a manteiga morna. Despeje na forma, nivele a superfície com um espátula e leve ao forno por 8 minutos, até que o pão de ló fique macio ao toque e se descole do papel. Coloque o papel-manteiga com o pão de ló sobre uma grade de metal. Coloque uma folha de papel-manteiga e uma segunda grade por cima e vire o pão de ló. Retire a grade e o papel-manteiga que ficaram por cima e deixe esfriar.

Prepare o recheio: bata o creme de leite com o açúcar de confeiteiro até que fique firme e não se desprenda do batedor. Espalhe esse creme batido sobre o pão de ló e arrume por cima as framboesas. Enrole o pão de ló com a ajuda de uma folha de papel-manteiga. Em seguida, retire o papel à medida que o pão de ló é enrolado. Esconda a borda sob o rocambole, acerte as extremidades com uma faca e leve para gelar por 20 minutos. Antes de servir, salpique com cacau e/ou açúcar de confeiteiro.

Torta Sacher

PARA 8 A 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 35min
COZIMENTO : 40min
REFRIGERAÇÃO : 40min

Para a massa Sacher
- 180 g de chocolate meio amargo
- 30 g de manteiga
- 7 claras
- 80 g de açúcar
- 3 gemas
- 40 g de farinha de trigo peneirada
- 20 g de amêndoa moída e peneirada

Para a calda
- 150 ml de água
- 100 g de açúcar
- 1 colher (sopa) de kirsch

Para a ganache
- 150 g de chocolate meio amargo
- 150 ml de creme de leite fresco

Para rechear
- 200 g de geleia de damasco

◊ Ver a maneira correta de cobrir um bolo na página 15

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga uma forma com cerca de 22 cm de diâmetro.

Prepare a massa Sacher: derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria. Bata as claras em neve até que fiquem ligeiramente espumosas. Junte aos poucos um terço do açúcar e continue a bater para que as claras fiquem lisas e brilhantes. Adicione delicadamente o restante do açúcar e bata até que fiquem firmes. Acrescente as gemas, a farinha de trigo e as amêndoas peneiradas e, em seguida, o chocolate com a manteiga derretidos. Despeje tudo na forma e leve ao forno por 40 minutos, até que a massa esteja macia ao toque. Deixe esfriar antes de desenformar.

Prepare a calda para embeber: em uma panela, leve ao fogo a água e o açúcar até levantar fervura. Deixe esfriar e depois acrescente o kirsch.

Prepare a ganache: pique grosseiramente o chocolate e coloque-o em uma tigela. Em uma panela, leve o creme de leite fresco ao fogo até levantar fervura e despeje-o em seguida sobre o chocolate. Misture bem e deixe descansar até que a ganache possa ser facilmente espalhada.

Corte o bolo ao meio, horizontalmente. Embeba uma das metades com a calda, a seguir espalhe uma camada de geleia de damasco com espessura de 1 cm. Cubra com a outra metade do bolo e embeba-a igualmente com a calda. Leve para gelar por 30 minutos.

Cubra o bolo com uma parte da ganache. Leve de novo à geladeira até que a ganache fique firme.

Em seguida, em uma panela pequena, reaqueça o restante da ganache. Coloque o bolo já frio sobre uma grade de metal e recubra-o inteiramente com a ganache quente. Alise a superfície com uma espátula flexível.

Sacher

Saint-éloi de chocolate

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 2h
COZIMENTO : 25min
REFRIGERAÇÃO : 25min

Para o pão de ló genovês de chocolate
- 20 g de manteiga
- 4 ovos
- 125 g de açúcar
- 90 g de farinha de trigo peneirada
- 30 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado

Para embeber a calda
- 150 ml de água
- 200 g de açúcar
- 50 ml de Cointreau

Para a ganache
- 250 g de chocolate
- 250 ml de creme de leite fresco
- 50 ml de Cointreau

◇ Ver a maneira correta de preparar uma ganache básica na página 12

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga e enfarinhe uma forma de bordas altas de 22 cm de diâmetro.

Prepare o pão de ló genovês de chocolate: derreta a manteiga em uma panela. Coloque os ovos e o açúcar em banho-maria e deixe aquecer por 5 a 8 minutos, batendo vigorosamente até que a mistura fique esbranquiçada e espessa: ela deve escorrer do batedor sem quebrar, formando uma fita. Retire a mistura do banho-maria e bata-a em batedeira elétrica na velocidade máxima, até esfriar.

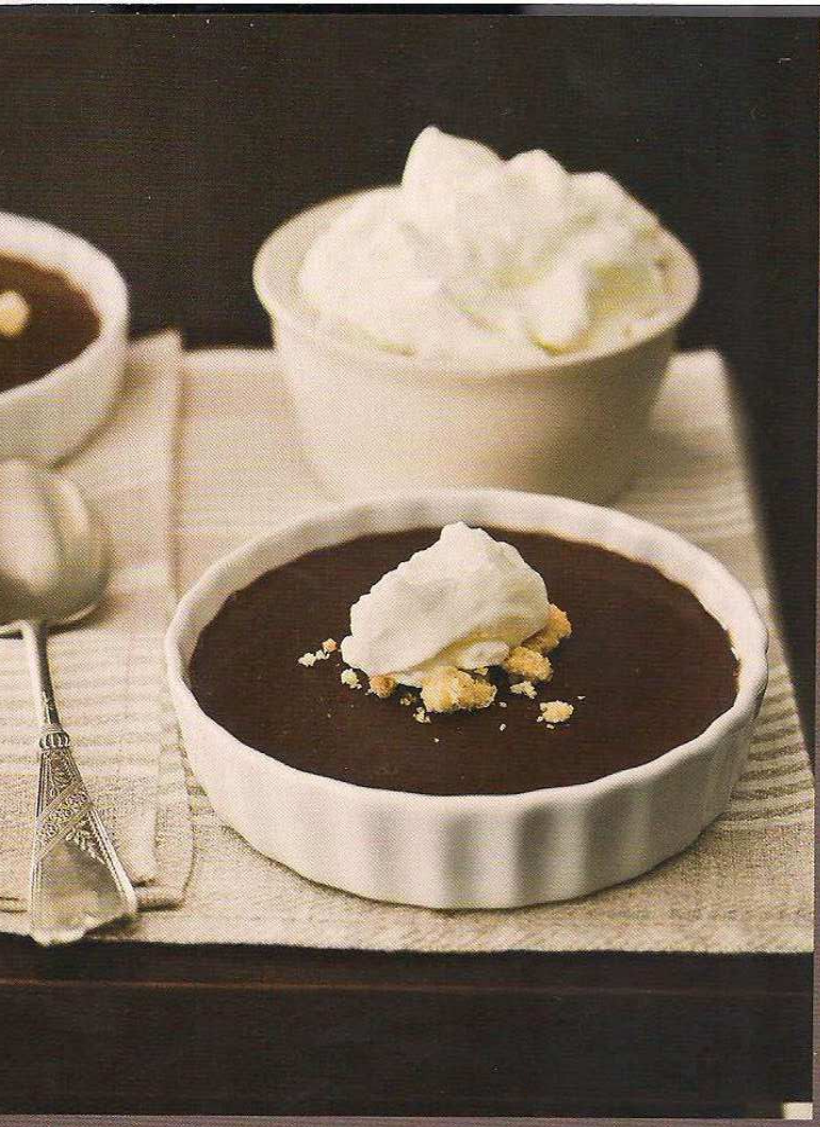
Junte a farinha de trigo e o cacau peneirados, em duas ou três adições; em seguida, incorpore delicada mas rapidamente a manteiga morna. Despeje na forma e leve para assar por 25 minutos, até que o pão de ló fique macio ao toque (introduza uma faca no centro do bolo; ela deve sair limpa). Deixe o bolo esfriar por alguns minutos e depois desenforme-o sobre uma grade de metal.

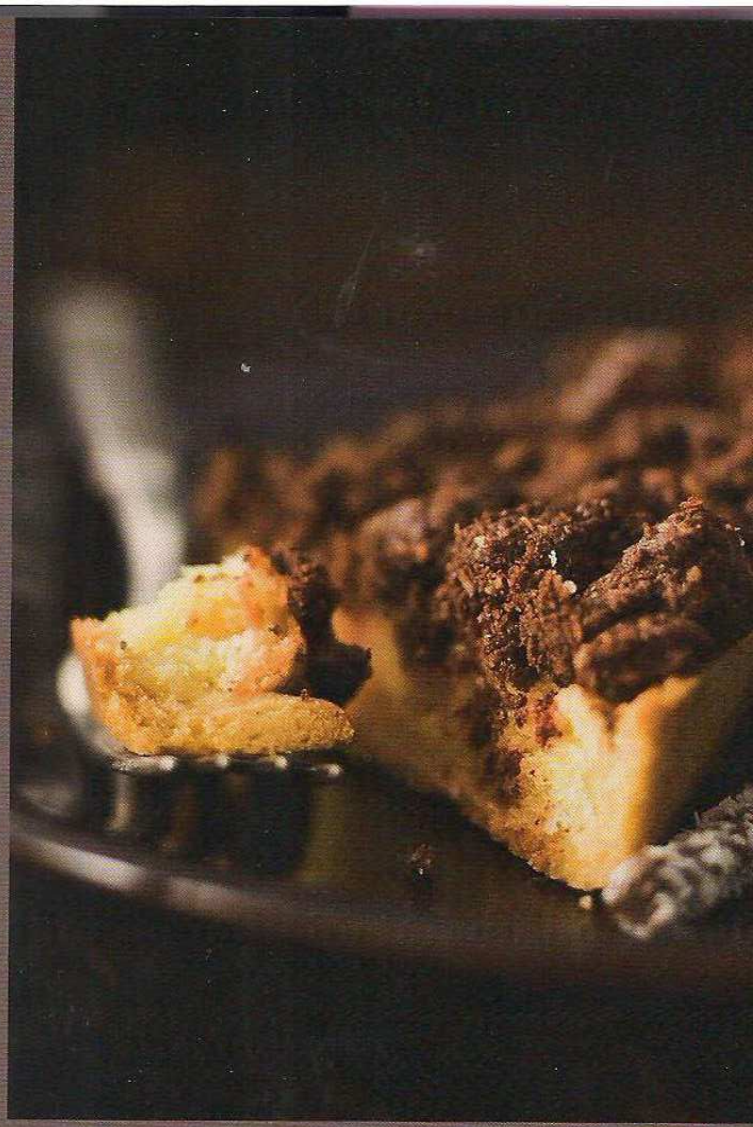
Prepare a calda para embeber: em uma panela, leve ao fogo a água e o açúcar até levantar fervura. Deixe esfriar e acrescente o Cointreau.

Prepare a ganache: pique grosseiramente o chocolate e coloque-o em uma tigela. Em uma panela, leve o creme de leite fresco ao fogo até levantar fervura, em seguida despeje-o sobre o chocolate. Misture bem e adicione o Cointreau. Deixe descansar até que a ganache possa ser facilmente espalhada.

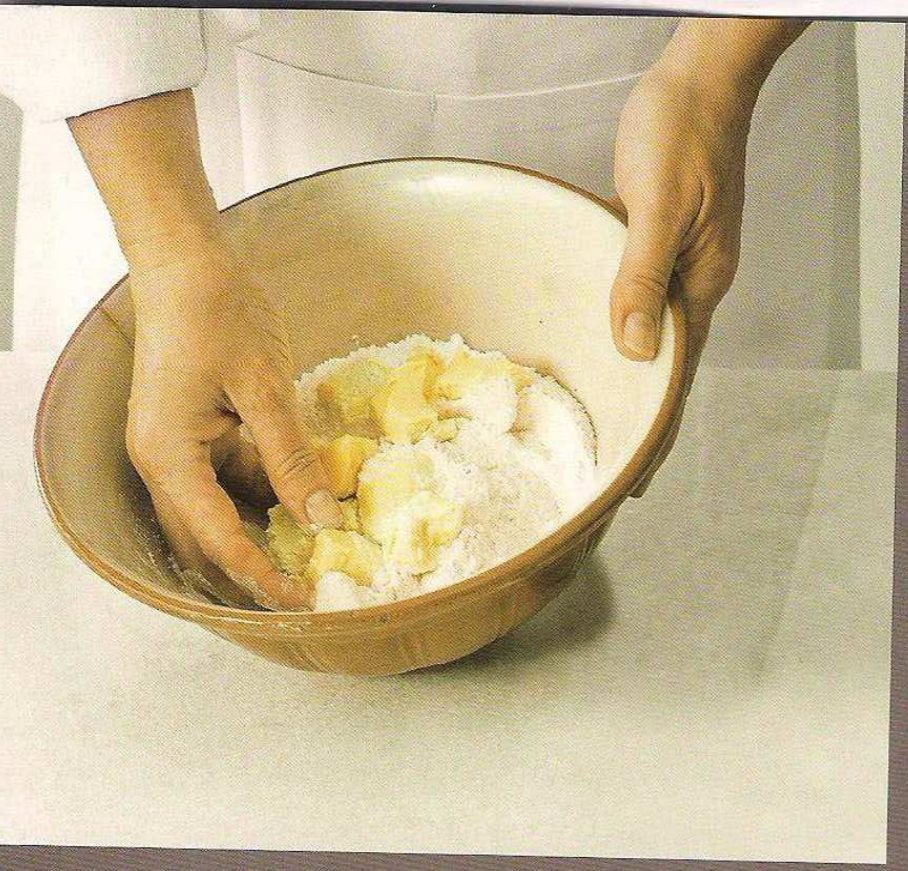
Com uma faca serrilhada, horizontalmente corte o pão de ló em três partes iguais. Embeba a primeira parte da massa com um pouco de calda, em seguida espalhe sobre ela uma camada de 2 cm de ganache. Cubra com a segunda parte do pão de ló e repita a operação. Aplique a terceira parte do pão de ló e embeba-a com a calda. Leve o bolo para gelar por 15 minutos, até que a ganache fique firme.

A seguir, espalhe o restante da ganache sobre o bolo, formando pequenos picos com a ajuda de uma espátula. Deixe gelar por 10 minutos.





Tortas em profusão



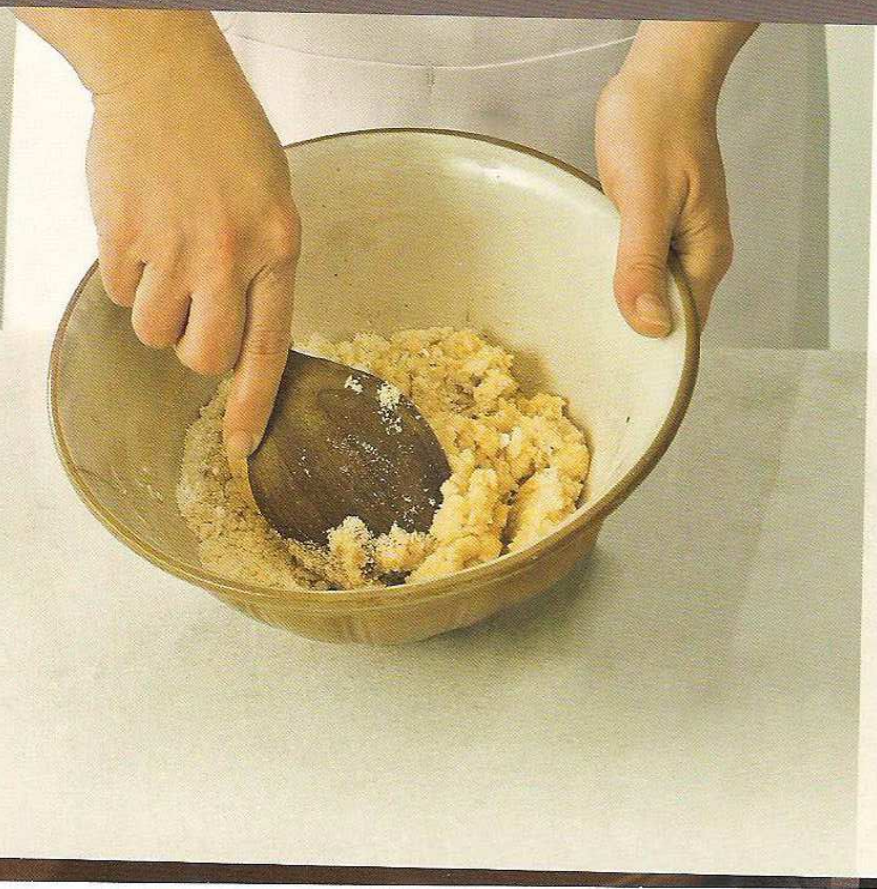
a maneira correta de fazer massa arenosa

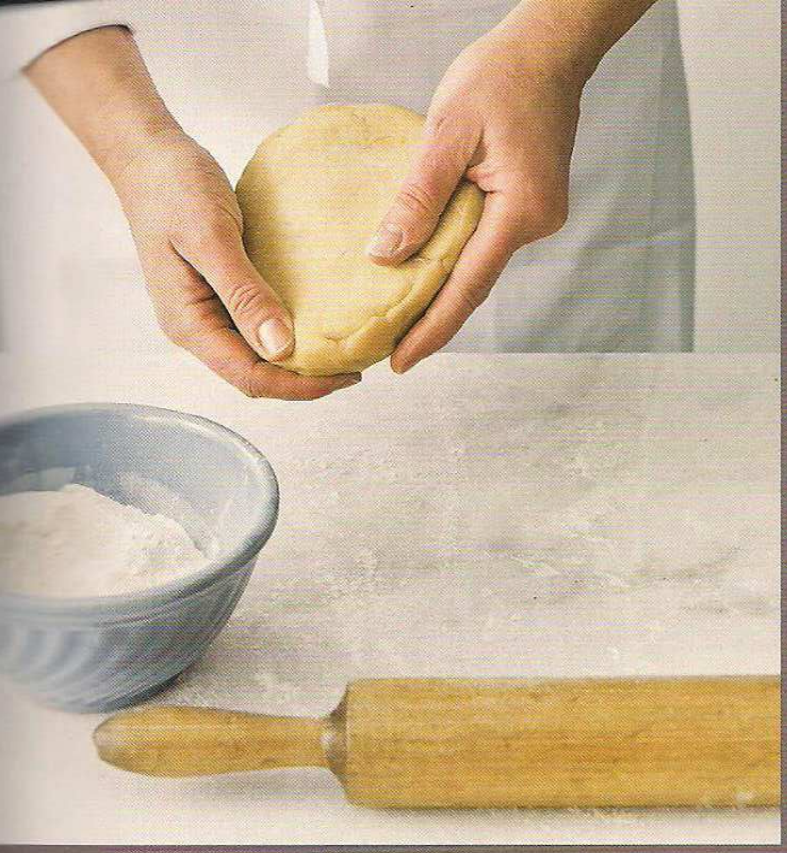
Adapte essa versão de massa arenosa de acordo com os ingredientes da receita de sua escolha (ver, por exemplo, na página 110).

1 Em uma tigela, misture 150 g de manteiga em temperatura ambiente, 250 g de farinha de trigo peneirada, uma pitada de sal, 95 g de açúcar de confeiteiro e algumas gotas de essência de baunilha com a ponta dos dedos, até obter uma massa arenosa. Você pode aromatizar a preparação acrescentando cacau ou amêndoa moída juntamente com a farinha de trigo.

2 Incorpore 1 ovo e continue a mexer com uma colh de pau.

3 Depois de formar uma bola com a massa, trabalhe ligeiramente, pressionando-a sobre a bancada pr viamente enfarinhada, empurrando-a com a base da mã Repita a operação até que ela fique homogênea, mas nã trabalhe demais para não fragilizá-la. Coloque na geladei por 30 minutos antes de utilizá-la.





a maneira correta de abrir massa

Prepare a massa podre, adocicada, ou arenosa de acordo com a receita da torta de sua escolha.

1. Enfarinhe a bancada de trabalho. Achate ligeiramente a massa com as mãos.

2. Abra a massa com um rolo, sempre partindo do centro em direção às extremidades. A cada passagem do rolo, tome cuidado em abri-la por igual, de modo a não deformá-la, mantendo a espessura e diâmetro regulares. Abra rapidamente a massa para mantê-la bem fria e, se necessário, enfarinhe novamente a bancada de trabalho.

3. Se o disco da massa ficar muito fino para ser trabalhado manualmente, mas ainda não tiver atingido o diâmetro da forma, enrole-o no rolo para levantá-lo e aumentar sua circunferência.

a maneira correta de forrar uma forma de torta

Prepare a massa podre, adocicada ou arenosa de acordo com a receita da torta de sua escolha e abra-a com espessura de 3 mm, até obter um disco de massa cujo diâmetro seja maior que o da forma em 5 cm.

1 Depois de abrir a massa, enrole-a em torno do rolo e desenrole-a sobre a forma, de modo que ela ultrapasse as bordas.

2 Disponha a massa na forma pressionando bem d modo que preencha as laterais e o fundo da forma.

3 Passe o rolo sobre a borda da forma, pressionand levemente para cortar o excesso de massa. Com u garfo, perfure toda a extensão da massa antes de assa conforme as indicações da receita escolhida.

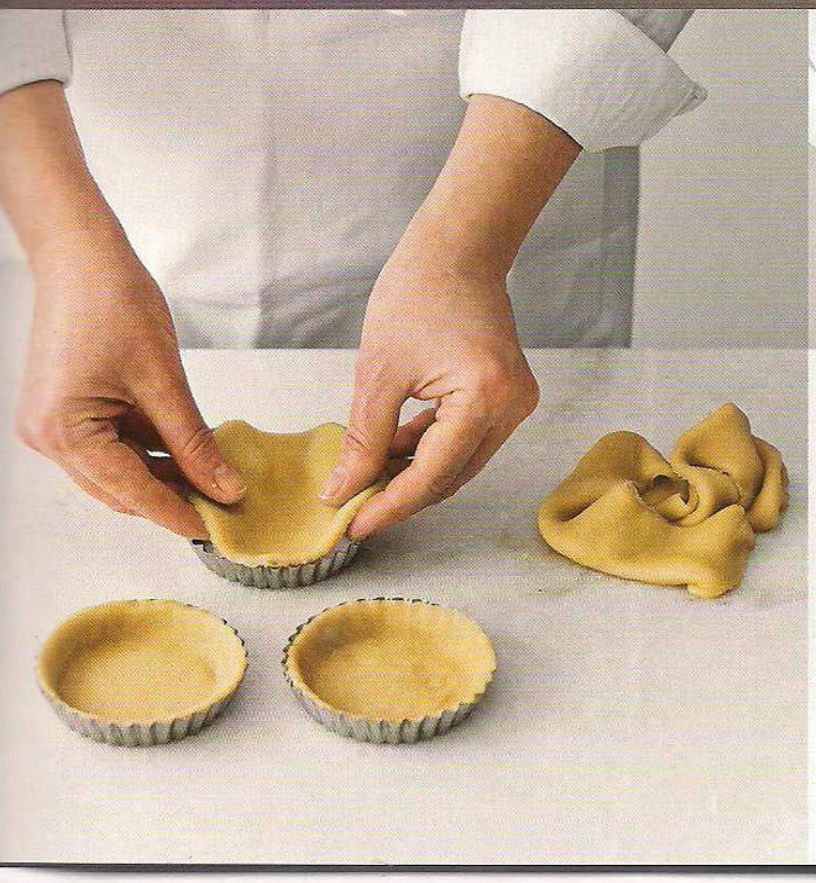
a maneira correta de forrar formas de minitortas

Prepare a massa podre, adocicada ou arenosa de acordo com a receita de minitorta de sua escolha e abra-a com espessura de cerca de 3 mm.

1. Recorte os discos na massa com o auxílio de um copo ou de uma tigela emborcada (ou cortador de massa) do mesmo tamanho das formas de minitorta.

2. Coloque um disco de massa em cada forma.

3. Disponha a massa na forma pressionando bem, de modo que preencha as laterais e o fundo. Com um garfo, perfure toda a extensão da massa antes de assar conforme as indicações da receita escolhida.



Barquetas suaves

PARA 12 A 14 BARQUETAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 45min
REFRIGERAÇÃO : 45min
COZIMENTO : 10 a 15min

Para a massa adocicada
- 120 g de manteiga em temperatura ambiente
- 100 g de açúcar de confeiteiro
- Uma pitada de sal
- 1 ovo
- 200 g de farinha de trigo peneirada

Para a musse de chocolate ao leite suave
- 150 g de chocolate ao leite
- 250 ml de creme de leite fresco

Para decorar
- Cacau em pó sem açúcar e/ou açúcar de confeiteiro

◊ Ver a maneira correta de modelar quenelles na página 208

Prepare a massa adocicada: misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar de confeiteiro e o sal. Incorpore então o ovo e depois a farinha de trigo peneirada. Forme uma bola de massa e achate-a ligeiramente. Envolva-a em filme plástico e ponha para gelar por 30 minutos.

Unte com manteiga 12 a 14 forminhas do tipo barqueta. Enfarinhe a bancada de trabalho. Abra a massa açucarada com espessura de 3 mm. Com o auxílio de uma faca, corte na massa 12 pedaços em formato oval pouco maiores que as formas. Arrume-os nas formas, pressionando bem a fim de preencher as laterais e o fundo das formas, e perfure a massa com um garfo. Leve à geladeira por 15 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C.

Asse as barquetas por 10 a 15 minutos, até que a massa fique levemente dourada. Deixe esfriar sobre uma grade de metal. Reserve.

Prepare a musse de chocolate ao leite suave: derreta o chocolate em banho-maria. Bata o creme de leite em uma tigela até obter uma consistência espumosa. Acrescente o chocolate morno. Bata vigorosamente a princípio, e depois mais lentamente, utilizando uma espátula flexível.

Recheie as barquetas com a musse na mesma forma oval (quenelles utilizando duas colheres de sopa. Depois, usando uma peneira fina, salpique por cima cacau em pó ou açúcar de confeiteiro.

Cheesecake de Peruanita e chocolate amargo de Tingo Maria

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
ESCOAMENTO : 12h
PREPARAÇÃO : 45min
COZIMENTO : cerca de 1h15min
REFRIGERAÇÃO : cerca de 4h20min

- 115 g de queijo branco com 40% de gordura

Para o purê de batata adocicado
- 200 g de batata-doce
- 200 ml de leite
- 20 g de açúcar
- Casca de ½ laranja

Para a massa de chocolate
- 1½ colher (sopa) de cacau em pó sem açúcar
- 30 ml de água

Para o fundo crocante
- 30 g de manteiga
- 60 g de biscoito seco de chocolate
- 15 g de noz picada

Para a base do cheesecake
- 110 ml de creme de leite fresco
- 1 ovo + 1 gema
- 55 g de açúcar
- 1 colher (sopa) de mel

Para a cobertura
- ½ folha de gelatina
- 35 g de mel
- 30 ml de água

De véspera, escorra o queijo branco e mantenha-o refrigerado.

No dia, prepare o purê de batata adocicado: descasque, lave e corte as batatas-doces em cubos. Em uma panela, ponha para ferver o leite com o açúcar e as raspas de casca de laranja. Depois junte os cubos de batata-doce e cozinhe por cerca de 30 minutos, até que possam ser facilmente amassados. Passe-os pela peneira ou pelo espremedor de batata e deixe amornar.

Prepare a massa de chocolate: dilua o cacau na água e leve ao fogo em uma panela até levantar fervura. Reserve.

Preaqueça o forno a 180°C. Forre uma assadeira com papel-manteiga e coloque sobre ele um aro de metal de 18 cm de diâmetro e 5 cm de altura.

Prepare o fundo crocante: derreta a manteiga; esmigalhe os biscoitos de chocolate e depois misture com as nozes picadas e a manteiga derretida. Coloque essa preparação no fundo do aro e pressione-a firmemente.

Prepare a base do cheesecake: incorpore o queijo branco escorrido ao purê de batata adocicado morno. Mexendo, adicione o creme de leite fresco, o ovo e a gema, o açúcar, o mel e a massa de chocolate. Despeje essa mistura no aro e leve para assar por 45 minutos. Deixe o cheesecake esfriar sem retirar o aro; uma vez frio, leve para gelar por 4 horas.

Prepare a cobertura: mergulhe a ½ folha de gelatina em um pouco de água fria. Em uma panela, leve o mel e a água ao fogo até começar a ferver. Esprema a gelatina para extrair o excesso de água, incorpore-a à mistura de mel e água e deixe esfriar. Espalhe a cobertura sobre o cheesecake ainda sem retirar o aro e leve novamente à geladeira por 15 a 20 minutos. Passe em seguida a ponta de uma faca em torno do cheesecake e desenforme.

Flã moderno de chocolate de Cuzco e farelo de Titicaca

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 55min
COZIMENTO : cerca de 1h10min
DESCANSO : 20min
REFRIGERAÇÃO : cerca de 2h

Para o flã de chocolate
- 75 g de chocolate de Cuzco picado (ou chocolate com 70% de cacau)
- 200 ml de água
- 600 ml de leite
- 150 ml de creme de leite fresco
- 1 cravo-da-índia
- 1 pau de canela
- 5 ovos
- 125 g de açúcar

Para o farelo de Titicaca
- 25 g de quinoa em grãos
- 50 g de açúcar mascavo
- 50 g de manteiga
- 50 g de farinha de trigo
- Canela em pó

Para o chantili
- 150 ml de creme de leite fresco
- Algumas gotas de essência de baunilha
- 15 g de açúcar de confeiteiro

Prepare o flã de chocolate: em uma panela, derreta em fogo bem baixo o chocolate picado com a água. Deixe ferver e cozinhar ainda em fogo bem baixo por 5 minutos. Junte o leite, o creme de leite fresco, o cravo-da-índia e o pau de canela e deixe levantar fervura. Em uma tigela bata os ovos e o açúcar até que a mistura fique esbranquiçada. Aos poucos, acrescente a mistura ao chocolate, mexendo sem parar, depois deixe repousar por 20 minutos.

Preaqueça o forno a 80°C. Passe a mistura na peneira cônica. Reparta-a entre seis ramequins, até três quartos de sua capacidade, e asse por 40 minutos, ou até que os flãs estejam firmes. Retire-os do forno, deixe esfriar e leve para gelar por 2 horas.

Prepare o farelo de Titicaca: lave os grãos de quinoa e coloque em uma panela cheia de água. Deixe ferver por 20 minutos, até que os grãos se abram. Retire do fogo, escorra e deixe secar. Aument a temperatura do forno para 180°C. Forre uma assadeira com papel-manteiga. Em uma tigela, misture todos os ingredientes do farelo até obter uma massa de consistência esfarelada. Despeje a mistura na assadeira até 1 cm de espessura. Asse por 10 a 15 minutos. Deixe esfriar.

Prepare o chantili: bata o creme de leite fresco com a baunilha. Quando começar a engrossar, junte o açúcar de confeiteiro e continue batendo até que fique bem firme.

Decore os flãs de chocolate com pequenas porções de farelo e chantili.

Manga com farelo de chocolate

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 30min
COZIMENTO : 20 a 25min

Para o farelo de chocolate
- 75 g de manteiga
- 50 g de farinha de trigo
- 25 g de cacau em pó sem açúcar
- 75 g de açúcar mascavo
- 75 g de avelã moída

Para o preparo das mangas
- 3 mangas
- 60 g de manteiga
- 150 g de açúcar mascavo

Preaqueça o forno a 180°C. Forre uma assadeira com papel-manteiga.

Prepare o farelo de chocolate: em uma tigela grande, misture todos os ingredientes do farelo de chocolate até obter uma massa de consistência esfarelada. Despeje a mistura na assadeira até 1 cm de espessura. Asse por 10 a 15 minutos. Deixe esfriar.

Prepare as mangas: descasque e corte as mangas em fatias. Aqueç a manteiga em uma frigideira. Acrescente as fatias de manga, salpique com açúcar mascavo e deixe cozinhar por 10 minutos em fogo brando, até que estejam macias.

Distribua algumas fatias de manga por seis pratos fundos de sobremesa. Acrescente os pedaços de farelo de chocolate. Recubr tudo com o restante das fatias de manga. Sirva bem quente.

Torta de chocolate

PARA 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 2h
REFRIGERAÇÃO : 1h
COZIMENTO : 50min a 1h

Para a massa adocicada
- 120 g de manteiga*
- 100 g de açúcar de confeiteiro
- Uma pitada de sal
- 1 ovo
- 200 g farinha de trigo peneirada

Para o creme de amêndoa
- 100 g de manteiga*
- 100 g de açúcar
- Uma pitada de baunilha em pó
- 2 ovos
- 100 g de amêndoa moída

Para a ganache
- 125 g de chocolate meio amargo
- 125 ml de creme de leite fresco
- 25 g de açúcar
- 25 g de manteiga*

Para a calda de chocolate
- 50 ml de água
- 40 g de açúcar
- 15 g de cacau em pó sem açúcar

Para o crocante de chocolate
- 25 g de chocolate ao leite
- 30 g de manteiga*
- 125 g de massa de praline (ver página 314)
- 15 crepes rendados (60 g)
- 5 crepes rendados picados

*A manteiga desta receita deve estar em temperatura ambiente.

Prepare a massa adocicada: misture a manteiga com o açúcar e o sal. Incorpore o ovo, depois a farinha de trigo peneirada. Forme uma bola de massa e achate-a levemente. Envolva-a em filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga uma forma de torta de 24 cm de diâmetro. Enfarinhe a bancada de trabalho. Abra a massa açucarada até obter uma circunferência de 30 cm de diâmetro com cerca de 3 mm de espessura. A seguir, coloque-a na forma. Leve para gelar por 10 minutos.

Coloque sobre a massa uma folha de papel-manteiga maior do que a forma. A seguir, preencha-a com uma camada de feijão cru (ou arroz). Asse por cerca de 10 minutos, até que a massa esteja ligeiramente corada. Retire a forma do forno e descarte o papel-manteiga com o feijão (ou arroz). Reduza a temperatura do forno para 160°C e asse a torta por mais 8 minutos. Reserve sobre uma grade de metal.

Prepare o creme de amêndoa: misture a manteiga com o açúcar, depois junte a baunilha. Incorpore os ovos um a um, misturando delicadamente, depois a amêndoa moída. Despeje esse creme sobre o fundo da torta e leve para assar por 30 a 40 minutos.

Prepare a ganache: pique grosseiramente o chocolate e coloque-o em uma tigela. Ferva o creme de leite com o açúcar, depois despeje-o sobre
o chocolate. Mexa bem e junte a manteiga. Deixe descansar até que a ganache possa ser facilmente espalhada.

Prepare a calda de chocolate: em uma panela, leve a água e o açúcar ao ponto de fervura. Junte o cacau, bata na batedeira e depois deixe ferver novamente. Espere esfriar.

Prepare o crocante de chocolate: pique finamente o chocolate ao leite e derreta-o em banho-maria. Incorpore a manteiga, a massa de praline e os crepes rendados em pedaços e misture. Sobre papel-manteiga, trace um círculo com diâmetro de 10 cm e espalhe a mistura. Leve para gelar por 20 minutos.

Desenforme a torta e embeba o creme de amêndoa com a calda de chocolate. Espalhe com a espátula uma fina camada de ganache. Salpique o crocante e adicione o restante da ganache. Distribua por cima os crepes rendados em pedaços.

Torta de chocolate amargo

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 35min
REFRIGERAÇÃO : 40min
COZIMENTO : cerca de 50min

Para a massa podre adocicada
- 200 g de farinha de trigo peneirada
- 30 g de açúcar
- Uma pitada de sal
- 100 g de manteiga cortada em pedaços
- 1 ovo batido
- 1 colher (sopa) de água

Para o creme de chocolate amargo
- 150 g de chocolate amargo (com 55% a 70 % de cacau)
- 150 g de manteiga
- 3 ovos
- 200 g de açúcar
- 60 g de farinha de trigo
- 50 ml de creme de leite fresco

Para o creme inglês (opcional)
- 6 gemas
- 180 g de açúcar
- 500 ml de leite
- 1 fava de baunilha

Para decorar
- Açúcar de confeiteiro

◊ Ver a maneira correta de fazer o creme inglês na página 206

Prepare a massa podre adocicada: em uma tigela grande, coloque a farinha de trigo peneirada, o açúcar e o sal. Incorpore a manteig em pedaços, mexa até obter uma mistura esfarelada. Abra uma cavidade no centro, junte o ovo batido e a água e misture ligeiramente. Forme uma bola com a massa e achate-a. Envolva-a em filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga uma forma de torta com cerca de 26 cm de diâmetro. Enfarinhe a bancada de trabalho. Estenda a massa até obter um disco de 30 cm de diâmetro com 3 mm de espessura e disponha-o na forma. Leve para gelar por 10 minutos.

Coloque uma folha de papel-manteiga ligeiramente maior que a forma sobre a massa. A seguir preencha-a com uma camada de feijão cru (ou arroz). Asse por cerca de 10 minutos, até que a mass esteja ligeiramente corada. Retire a forma do forno e descarte o papel-manteiga com o feijão (ou arroz). Reduza a temperatura para 160°C e asse por mais 8 minutos. Transfira para uma grade de metal e reserve.

Reduza a temperatura do forno para 120°C.

Prepare o creme de chocolate amargo: derreta o chocolate amargo com a manteiga em banho-maria. Fora do fogo, junte os ovos e misture imediatamente. Incorpore o açúcar, depois a farinha de trigo e por fim o creme de leite fresco. Despeje sobre o fundo da torta e leve ao forno por 30 minutos até que o creme esteja firme.

Prepare o creme inglês: em uma tigela, bata as gemas e o açúcar com o batedor até a mistura ficar esbranquiçada e espessa. Em uma panela, ferva o leite com a fava de baunilha cortada ao meio (antes, raspe as sementes com a ponta de uma faca). Despeje um terço desse leite sobre a mistura de gema com açúcar, mexendo vigorosamente. Despeje tudo em uma panela e cozinhe em fogo brando, mexendo sem parar com uma espátula de madeira até engrossar o creme e cobrir a espátula (cuidado para não deixar ferver).

Salpique a torta com açúcar de confeiteiro. Sirva morna, acompanhada de creme inglês, se desejar.

Torta de chocolate com aroma de limão

PARA 8 A 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h45min
COZIMENTO : 1h + 20 a 25min
REFRIGERAÇÃO : 1h10min

Para os limões cristalizados
- 2 limões
- 100 g de açúcar
- 100 ml de água

Para a massa adocicada
- 120 g de manteiga em temperatura ambiente
- 100 g de açúcar de confeiteiro
- Uma pitada de sal
- 1 ovo
- 200 g de farinha de trigo peneirada

Para a ganache de limão
- Raspas da casca de 2 limões
- 300 g de chocolate meio amargo
- 250 ml de creme de leite fresco
- 125 g de manteiga

Para decorar
- Cacau em pó sem açúcar

◊ Ver a maneira correta de forrar uma forma de torta na página 88

De véspera, prepare o limão cristalizado: preaqueça o forno entre 80°C e 100°C. Forre uma assadeira com papel-manteiga. Corte o limões em fatias bem finas. Em uma panela, leve para ferver o aç e a água. Retire a panela do fogo e junte as fatias de limão. Deix por 1 hora, até caramelizar. Escorra e coloque as fatias sobre um assadeira e deixe-as secar no forno por 1 hora. Reserve.

No dia, prepare a massa adocicada: misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar de confeiteiro e o sal. Incorpore o ovo e depois a farinha de trigo peneirada. Forme um bola com a massa e achate-a ligeiramente. Envolva-a em filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga uma forma de to com cerca de 22 cm de diâmetro. Enfarinhe a bancada de trabalh Abra a massa até obter um disco de 27 cm de diâmetro com 3 mm de espessura e disponha-o na forma. Leve o fundo da torta à geladeira por 10 minutos.

Coloque sobre a massa uma folha de papel-manteiga maior que a forma. A seguir, preencha-a com uma camada de feijão cru (ou arroz). Asse por cerca de 10 minutos, até que a massa esteja ligeiramente corada. Retire a forma do forno e descarte o papel--manteiga com o feijão (ou arroz). Reduza a temperatura do forn para 160°C e asse a torta por mais 15 minutos, até que esteja dourada. Reserve sobre uma grade de metal.

Prepare a ganache de limão: pique grosseiramente o chocolate e coloque-o em uma tigela. Leve ao fogo o creme de leite com as raspas de limão; quando ferver, despeje-o sobre o chocolate. Junte a manteiga e misture bem. Despeje a ganache no fundo da torta e leve para gelar por 30 minutos. Depois salpique a torta com cac e enfeite com as fatias de limão cristalizadas.

DICA DO *CHEF*: se sobrar ganache de limão, com a ajuda do saco de confeitar com bico canelado, forme rosáceas sobre a torta, antes de levá-la à geladeira.

Torta de chocolate com figo

PARA 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 45min
COZIMENTO : 1h10min
REFRIGERAÇÃO : 1h10min

Para a massa arenosa de chocolate
- 150 g de manteiga em temperatura ambiente
- 250 g de farinha de trigo peneirada
- 15 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado
- Uma pitada de sal
- 95 g de açúcar de confeiteiro
- 1 ovo

Para a compota de figo
- 400 g de figo seco
- 85 g de açúcar
- 200 ml de vinho tinto
- 125 g de purê de framboesa

Para a ganache de chocolate
- 300 g de chocolate meio amargo
- 375 ml de creme de leite
- 100 g de manteiga em temperatura ambiente

◊ Ver a maneira correta de fazer uma ganache básica na página 12

Prepare a massa arenosa de chocolate: misture com os dedos a manteiga em temperatura ambiente, a farinha de trigo e o cacau peneirados, o sal e o açúcar de confeiteiro até obter uma massa de consistência esfarelada. Junte o ovo e misture até obter uma bola de massa. Achate-a, envolva-a em filme plástico e leve para gelar po 30 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga uma forma de torta com cerca de 24 cm de diâmetro. Enfarinhe a bancada de trabalho. Abra a massa de chocolate até obter um disco de 30 cm de diâmetr com 3 mm de espessura e coloque-o na forma. Leve o fundo da torta à geladeira por 10 minutos.

Coloque sobre a massa uma folha de papel-manteiga ligeiramente maior que a forma. A seguir, preencha-a com uma camada de feijão cru (ou arroz). Asse por cerca de 10 minutos, até que a massa esteja ligeiramente corada. Retire a forma do forno e descarte o papel-manteiga com o feijão (ou arroz). Reduza a temperatura do forno para 160°C e asse a torta por mais 10 a 15 minutos, até que esteja dourada. Reserve sobre uma grade de metal.

Prepare a compota de figo: mergulhe os figos em água fervente por 3 minutos para amolecer; em seguida, escorra. Coloque-os em uma panela com o açúcar, o vinho tinto e o purê de framboesa e leve ao fogo brando, sacudindo a panela com frequência, por 40 minutos, até que a mistura esteja cozida. Deixe esfriar. Despeje a compota no fundo da torta, até dois terços de sua altura, e alise a superfície com uma espátula.

Prepare a ganache: pique grosseiramente o chocolate em uma tigela. Em uma panela, leve o creme de leite fresco ao fogo até levantar fervura e despeje-o em seguida sobre o chocolate. Misture bem e incorpore a manteiga em temperatura ambiente. Despeje essa ganache sobre a compota de figo e leve para gelar por 30 minutos.

DICA DO *CHEF*: se desejar uma preparação mais lisa que a compota, leve os figos ao liquidificador depois de cozidos com o açúcar, o vinho e o purê de framboesa.

Torta de chocolate grand cru

PARA 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 45min
REFRIGERAÇÃO : 40min
COZIMENTO : 20 a 25min

Para a massa adocicada
- 120 g de manteiga em temperatura ambiente
- 100 g de açúcar de confeiteiro
- Uma pitada de sal
- 1 ovo
- 200 g de farinha de trigo peneirada

Para o creme inglês de chocolate grand cru
- 2 gemas
- 40 g de açúcar
- 130 ml de leite
- 120 ml de creme de leite fresco
- 190 g de chocolate grand cru picado (com 66% de cacau)

◊ Ver a maneira correta de forrar uma forma de torta na página 88

Prepare a massa adocicada: misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar de confeiteiro e o sal. Acrescente o ovo e depois a farinha de trigo peneirada. Forme uma bola com a massa e achate-a ligeiramente. Envolva-a em filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga uma forma de torta com cerca de 24 cm de diâmetro. Enfarinhe a bancada de trabalho. Abra a massa até obter um disco com cerca de 30 cm de diâmetro com 3 mm de espessura e disponha-o na forma. Leve o fundo da torta para gelar por 10 minutos.

Coloque sobre a massa uma folha de papel-manteiga ligeiramente maior que a forma. A seguir, preencha-a com uma camada de feijão cru (ou arroz). Asse por cerca de 10 minutos, até que a massa esteja ligeiramente corada. Retire a forma do forno e descarte o papel-manteiga com o feijão (ou arroz). Reduza a temperatura do forno para 160°C e asse a torta por mais 10 a 15 minutos, até que esteja dourada. Reserve sobre uma grade de metal.

Prepare o creme inglês de chocolate grand cru: em uma tigela, bata as gemas e o açúcar com o batedor até obter uma mistura esbranquiçada e espessa. Em uma panela, leve ao fogo até levantar fervura o leite e o creme de leite, depois despeje um terço desse leite sobre a mistura de gema com açúcar, mexendo vigorosamente. Despeje tudo em uma panela e aqueça em fogo brando, mexendo sem parar com uma espátula de madeira até o creme engrossar e cobrir a espátula (cuidado para não deixar ferver). Retire a panela do fogo e despeje o creme inglês sobre o chocolate picado. Misture delicadamente até que o chocolate esteja completamente derretido. Despeje esse creme sobre o fundo da torta e leve para gelar até o momento de servir.

DICA DO *CHEF*: a expressão "grand cru" designa uma variedade de cacau de uma região específica, como Cuba, São Tomé e Príncipe ou Venezuela. Pode ser substituído por um chocolate com teor de cacau superior a 66%. Para obter um sabor frutado, coloque 4 framboesas no fundo da torta e depois despeje o creme inglês.

Torta de chocolate com coco

PARA 8 A 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h
COZIMENTO : cerca de 40min
REFRIGERAÇÃO : 40min

Para a massa adocicada de coco
- 165 g de manteiga em temperatura ambiente
- 75 g de açúcar de confeiteiro
- 30 g de amêndoa moída
- 30 g de coco ralado
- Uma pitada de sal
- 1 ovo
- 175 g de farinha de trigo peneirada

Para o recheio de coco
- 3 claras
- 190 g de coco ralado
- 170 g de açúcar
- 40 g de compota de maçã

Para o farelo de chocolate
- 50 g de manteiga
- 35 g de farinha de trigo
- 15 g de cacau em pó sem açúcar
- 50 g de açúcar mascavo
- 50 g de coco ralado
- ½ colher (café) de fermento em pó (2,5 g)

◊ Ver a maneira correta de forrar uma forma de torta na página 88

Prepare a massa adocicada de coco: misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar de confeiteiro, a amêndoa moída, o coco ralado e o sal. Acrescente o ovo e depois a farinha de trigo peneirada. Forme uma bola com a massa e achate-a ligeiramente. Envolva em filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga uma forma de torta de 22 cm de diâmetro. Enfarinhe a bancada de trabalho. Abra a massa de coco até obter um disco com cerca de 27 cm de diâmetro com 3 mm de espessura e disponha-o na forma. Leve o fundo da torta à geladeira por 10 minutos.

Coloque sobre a massa uma folha de papel-manteiga ligeiramente maior que a forma. A seguir, preencha-a com uma camada de feijão cru (ou arroz). Asse por cerca de 10 minutos, até que a massa esteja ligeiramente corada. Retire a forma do forno e descarte o papel-manteiga com o feijão (ou arroz). Reduza a temperatura do forno para 160°C e asse a torta por mais 10 a 15 minutos, até que esteja dourada. Reserve sobre uma grade de metal.

Prepare o recheio de coco: bata as claras em neve e depois misture-as com os demais ingredientes com a ajuda de uma espátula flexível. Despeje o recheio sobre o fundo da torta. Reserve.

Prepare o farelo de chocolate: em uma tigela grande, misture todos os ingredientes até obter uma massa de consistência esfarelada. Despeje a mistura sobre o recheio de coco.

Asse a torta por 20 minutos, até que esteja dourada. Deixe esfriar e corte em 8 a 10 pedaços. Sirva morna ou fria.

Torta de chocolate com laranja aromatizada ao coentro

PARA 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h45min
REFRIGERAÇÃO : 40min
COZIMENTO : 20 a 25min

Para a laranja aromatizada ao coentro
- 150 ml de água
- 150 g de açúcar
- 25 g de coentro em grãos
- 1 laranja cortada em rodelas finas

Para a massa arenosa
- 150 g de manteiga em temperatura ambiente
- 250 g de farinha de trigo peneirada
- Uma pitada de sal
- 95 g de açúcar de confeiteiro
- 1 sachê de açúcar baunilha
- 1 ovo

Para o creme inglês de chocolate
- 3 gemas
- 50 g de açúcar
- 250 ml de leite
- 1 fava de baunilha
- 275 g de chocolate meio amargo picado

◊ Ver a maneira correta de fazer a massa arenosa na página 86

Prepare a laranja aromatizada ao coentro: leve a água e o açúcar a ponto de fervura. Junte os grãos de coentro e deixe em infusão do fogo por 5 a 10 minutos. Passe essa calda pela peneira cônica Deixe as fatias de laranja na calda por 1 hora.

Prepare a massa arenosa: misture com a ponta dos dedos a mant em temperatura ambiente, a farinha de trigo peneirada, o sal, o açúcar de confeiteiro e o açúcar baunilha até obter uma massa consistência esfarelada. Junte o ovo, misture e forme uma bola massa. Achate-a ligeiramente, envolva-a em filme plástico e leve gelar por 30 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga uma forma de t de 24 cm de diâmetro. Enfarinhe a bancada de trabalho. Abra a m até obter um disco com cerca de 30 cm de diâmetro com 3 mm espessura e disponha-o na forma. Leve o fundo da torta para gel por 10 minutos.

Coloque sobre a massa uma folha de papel-manteiga ligeiramen maior que a forma. A seguir, preencha uma camada de feijão cru (ou arroz). Asse por cerca de 10 minutos, até que a massa esteja ligeiramente corada. Retire a forma do forno e descarte o papel--manteiga com o feijão (ou arroz). Reduza a temperatura do forn para 160°C e asse a torta por mais 10 a 15 minutos, até que estej dourada. Reserve sobre uma grade de metal.

Prepare o creme inglês de chocolate: em uma tigela, bata as gemas e o açúcar com o batedor até que a mistura fique esbranquiçada espessa. Em uma panela, leve ao fogo até levantar fervura o leite a fava de baunilha cortada ao meio (antes, raspe as sementes com a ponta de uma faca). Despeje um terço desse leite sobre a mistu de gema com açúcar, misturando vigorosamente. Despeje tudo e uma panela e aqueça em fogo brando, mexendo sem parar com u espátula de madeira até o creme engrossar e cobrir a espátula (cu para não deixar ferver). Retire a panela do fogo e despeje o creme inglês sobre o chocolate picado. Misture delicadamente até que o chocolate esteja completamente derretido. Despeje esse creme s o fundo da torta e leve para gelar. Antes de servir, escorra as fatia laranja, seque-as com papel absorvente e arrume-as sobre a torta

Torta de chocolate com pera caramelizada

PARA 8 A 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h
REFRIGERAÇÃO : 40min
COZIMENTO : 40min

Para a massa adocicada de chocolate
- 175 g de manteiga em temperatura ambiente
- 125 g de açúcar de confeiteiro
- 1 ovo
- 250 g de farinha de trigo peneirada
- 20 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado

Para o recheio
- 100 g de chocolate meio amargo
- 200 ml de creme de leite fresco
- 50 g de mel
- 5 gemas

Para a pera caramelizada
- 850 g de pera em calda
- 50 g de mel
- 20 g de manteiga

◊ Ver a maneira correta de forrar uma forma de torta na página 86

Prepare a massa adocicada de chocolate: misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar de confeiteiro. Incorpore o ovo e depois a farinha de trigo e o cacau peneirados. Forme uma bola com a massa e achate-a ligeiramente. Envolva em film plástico e leve para gelar por 30 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga uma forma de torta de 22 cm de diâmetro. Enfarinhe a bancada de trabalho. Abra a massa até obter um disco com cerca de 27 cm de diâmet com 3 mm de espessura e disponha-o na forma. Leve o fundo da torta para gelar por 10 minutos.

Coloque sobre a massa uma folha de papel-manteiga ligeiramen maior que a forma. A seguir, preencha-a com uma camada de fei cru (ou arroz). Asse por cerca de 10 minutos, até que a massa esteja ligeiramente corada. Retire a forma do forno e descarte o papel-manteiga com o feijão (ou arroz). Reduza a temperatura do forno para 160°C e asse a torta por mais 8 minutos, até que estej dourada. Reserve sobre uma grade de metal.

Reduza a temperatura do forno para 140°C.

Prepare o recheio: pique o chocolate e coloque-o em uma tigela. Ferva o creme de leite e o mel. Bata na batedeira elétrica as gema e adicione a mistura quente de creme de leite e mel. Despeje tud sobre o chocolate picado, mexa e reserve.

Prepare a pera caramelizada: escorra as peras cortadas ao meio e caramelize-as com o mel e a manteiga em uma frigideira antiaderente em fogo alto. Coloque as metades de pera sobre um tábua e deixe esfriar; depois corte-as no formato de meia-lua.

Despeje o recheio reservado no fundo da torta e disponha as metades de pera com uma espátula. Asse a torta por 20 minutos e sirva em seguida.

Torta de chocolate praliné

PARA 10 A 12 PESSOAS
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 1h
REFRIGERAÇÃO : 1h
COZIMENTO : 20 a 25min

Para a massa arenosa de amêndoa
- 100 g de manteiga em temperatura ambiente
- 20 g de amêndoa moída
- 175 g de farinha de trigo peneirada
- Uma pitada de sal
- 65 g de açúcar de confeiteiro
- ¼ de sachê de açúcar baunilha
- 1 ovo

Para o creme de chocolate praliné
- 400 g de chocolate meio amargo
- 400 ml de creme de leite fresco
- 60 g de praline
- 1 ou 2 gotas de essência de baunilha
- 90 g de manteiga

Para as amêndoas e avelãs caramelizadas
- 50 ml de água
- 100 g de açúcar
- 50 g de amêndoa inteira
- 50 g de avelã inteira
- 10 g de manteiga

Prepare a massa arenosa de amêndoa: misture com a ponta dos dedos a manteiga em temperatura ambiente, a amêndoa moída a farinha de trigo peneirada, o sal, o açúcar de confeiteiro e o açúcar baunilha até obter uma massa de consistência esfarelada Junte o ovo, misture e forme uma bola de massa. Achate-a ligeiramente, envolva-a em filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga uma forma retangular de 25 cm x 10 cm. Abra a massa de amêndoa com ce de 3 mm de espessura. Recorte um retângulo de 30 cm x 15 cm e disponha-o na forma. Leve para gelar por 10 minutos.

Coloque uma folha de papel-manteiga sobre a forma e disponha sobre ela uma camada de feijão cru (ou arroz). Asse por cerca de 10 minutos, até que a massa esteja ligeiramente corada. Retire a forma do forno e descarte o papel-manteiga com o feijão (ou arroz). Reduza a temperatura do forno para 160°C e asse a t por mais 10 a 15 minutos, até que esteja dourada. Em seguida, deixe esfriar sobre uma grade de metal.

Prepare o creme de chocolate praliné: pique grosseiramente o chocolate em uma tigela. Leve o creme de leite ao ponto de fer e em seguida despeje-o sobre o chocolate. Misture bem. Junte praline, a essência de baunilha e a manteiga. Despeje esse crem no fundo da torta e leve para gelar por 20 minutos.

Prepare as amêndoas e as avelãs caramelizadas: em uma panela, leve a água e o açúcar ao ponto de fervura e cozinhe por cerca de 5 minutos (até 117°C no termômetro de cozinha). Fora do fo junte as amêndoas e as avelãs e misture bem para que o açúcar cristalize e elas fiquem recobertas por ele. Leve a panela de volta ao fogo brando e deixe o açúcar caramelizar. Incorpore a mante Espalhe as amêndoas e as avelãs caramelizadas sobre uma folha de papel-manteiga e mexa com uma espátula para esfriar. Depo de frias, esfregue-as entre as mãos para desgrudá-las e coloque- sobre a torta no momento de servir.

DICA DO *CHEF*: você pode também usar uma forma redonda de 26 cm de diâmetro. Nesse caso, abra a massa sem recortá-la e coloque-a na forma.

Torta de creme de chocolate com frutos secos caramelizados

PARA 8 A 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 1h
REFRIGERAÇÃO : 40min
COZIMENTO : 1h10min

Para a massa adocicada
- 120 g de manteiga em temperatura ambiente
- 75 g de açúcar de confeiteiro
- Uma pitada de sal
- 25 g de amêndoa moída
- 1 ovo
- 200 g de farinha de trigo peneirada

Para o creme de chocolate
- 200 ml de leite
- 30 g de cacau em pó sem açúcar
- 20 g de chocolate
- 200 ml de creme de leite fresco
- 4 gemas
- 120 g de açúcar

Para a cobertura de chocolate
- 60 ml de creme de leite fresco
- 10 g de açúcar
- 10 g de mel
- 60 g de raspas de chocolate
- 10 g de manteiga

Para os frutos secos caramelizados
- 10 ml de água
- 35 g de açúcar
- 35 g de avelã sem pele
- 35 g de amêndoa sem pele
- 5 g de manteiga

Prepare a massa adocicada: misture a manteiga em temperatura ambiente, o açúcar de confeiteiro, o sal e as amêndoas moídas. Acrescente o ovo e depois a farinha peneirada. Faça uma bola de massa e achate-a ligeiramente. Embrulhe-a em filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga uma forma para torta de 22 cm de diâmetro. Enfarinhe a bancada de trabalho. Abra a massa até obter um disco com cerca de 27 cm de diâmetro com 3 mm de espessura, depois disponha a massa na forma. Leve à geladeira por 10 minutos.

Coloque sobre a massa uma folha de papel-manteiga ligeiramente maior que a forma. A seguir, preencha-a com uma camada de feijão cru (ou arroz). Leve ao forno por cerca de 10 minutos, até que a massa esteja ligeiramente corada. Retire a forma do forno e descarte o papel-manteiga com o feijão (ou arroz). Reduza a temperatura do forno para 160°C e asse a torta por mais 8 minutos. Reserve sobre uma grade de metal.

Prepare o creme de chocolate: ferva o leite, o cacau e o chocolate. Junte o creme de leite e retire a panela do fogo. Em uma tigela, bata as gemas com o açúcar, em seguida acrescente a mistura de leite, cacau e chocolate. Despeje esse creme no fundo da torta. Leve ao forno por cerca de 45 minutos, depois deixe esfriar.

Prepare a cobertura de chocolate: aqueça o creme de leite fresco, o açúcar e o mel, despeje tudo sobre as raspas de chocolate, misture até o chocolate derreter; depois incorpore a manteiga.

Prepare os frutos secos caramelizados: em uma panela, ferva a água e o açúcar e cozinhe por cerca de 5 minutos (até 117°C no termômetro de cozinha). Fora do fogo, junte as avelãs e as amêndoas. Misture bem para que o açúcar cristalize e os frutos fiquem recobertos por ele. Leve a panela de volta ao fogo brando e deixe o açúcar caramelizar. Incorpore, a seguir, a manteiga. Espalhe em seguida os frutos secos sobre uma folha de papel-manteiga.

Despeje a cobertura de chocolate sobre a torta. Finalize com as raspas e as amêndoas caramelizadas e sirva.

Torta de maçã com ganache de chocolate

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h
REFRIGERAÇÃO : 1h40min
COZIMENTO : cerca de 40min

Para a massa podre de chocolate
- 125 g de farinha de trigo peneirada
- 10 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado
- 50 g de açúcar
- Uma pitada de sal
- 75 g de manteiga cortada em pedaços
- 1 gema
- 450 ml de água
- 15 g de chocolate granulado

Para a ganache de chocolate
- 100 g de chocolate com 70% de cacau
- 100 ml de creme de leite fresco
- 2 pitadas de noz-moscada ralada
- 1 colher (café) de essência de baunilha

Para as frutas caramelizadas
- 2 maçãs verdes
- 30 g de manteiga
- 30 g de açúcar

Para decorar (opcional)
- Chocolate com 70% de cacau ou chocolate granulado

Prepare a massa podre de chocolate: misture a farinha de trigo e o cacau peneirados com o açúcar e o sal. Junte a manteiga em pedaços e misture até obter uma massa de consistência esfarelada. Abra uma cavidade no centro, coloque a gema e a á e misture ligeiramente. Junte o chocolate granulado. Faça uma bola com a massa e achate-a ligeiramente. Embrulhe em filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga uma forma par torta de 20 cm de diâmetro. Enfarinhe a bancada de trabalho. Abra a massa de chocolate até obter uma circunferência de 25 de diâmetro com 3 mm de espessura, depois disponha a massa forma. Leve à geladeira por 10 minutos.

Coloque sobre a massa uma folha de papel-manteiga ligeirame maior que a forma. Preencha-a com uma camada de feijão cru (ou arroz). Leve ao forno por cerca de 10 minutos. Retire a form do forno e descarte o papel-manteiga com o feijão (ou arroz). Reduza a temperatura do forno para 160°C e asse a torta por m 10 a 15 minutos. Reserve sobre uma grade de metal.

Prepare a ganache de chocolate: pique o chocolate e coloque-o em uma tigela. Ferva o creme de leite com a noz-moscada e em seguida despeje sobre o chocolate. Incorpore a essência de baunilha e misture bem. Despeje a ganache sobre o fundo da to e leve para gelar por cerca de 1 hora.

Prepare as frutas caramelizadas: descasque as maçãs e corte-as e quartos de lua. Em uma frigideira antiaderente, aqueça a mante e o açúcar, junte a maçã e deixe cozinhar por 10 minutos em fo brando, até que fique macia. Aumente o fogo para que caramel Deixe esfriar.

Com a ajuda de uma espátula plana, disponha sobre a torta os pedaços de maçã caramelizados. Leve para gelar, mas retire da geladeira cerca de 30 minutos antes de servir. Salpique com o chocolate com 70% de cacau ou com chocolate granulado.

Torta com confeitos de chocolat

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 40min
REFRIGERAÇÃO : 1h10min
COZIMENTO : 20 a 25min

Para a massa adocicada
- 120 g de manteiga em temperatura ambiente
- 100 g açúcar de confeiteiro
- Uma pitada de sal
- 1 ovo
- 200 g de farinha de trigo peneirada

Para a ganache
- 100 de chocolate amargo (com 55% a 70 % de cacau)
- 100 ml de creme de leite fresco
- 2 pacotes de confeitos de chocolate com cerca de 60 g cada

◊ Ver a maneira correta de fazer uma ganache básica na página 12

Prepare a massa adocicada: misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar e o sal. Incorpore o ovo, depois a farinh de trigo peneirada. Forme uma bola de massa e achate-a levem Envolva-a em filme plástico e leve para gelar por 10 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga uma forma de de 20 cm de diâmetro. Enfarinhe a bancada de trabalho. Abra a massa até obter uma circunferência de 25 cm de diâmetro com 3 mm de espessura. A seguir, coloque-a na forma. Leve para gel por 10 minutos.

Coloque sobre a massa uma folha de papel-manteiga ligeirame maior que a forma. A seguir, preencha-a com uma camada de feijão cru (ou arroz). Asse por cerca de 10 minutos, até que a m esteja ligeiramente corada. Retire a forma do forno e descarte o papel-manteiga com o feijão (ou arroz). Reduza a temperatur do forno para 160°C e asse a torta por mais 10 a 15 minutos. Reserve sobre uma grade de metal.

Prepare a ganache: Pique grosseiramente o chocolate e coloque em uma tigela. Ferva o creme de leite, então despeje-o sobre o chocolate e misture bem. Deixe descansar até que a ganache p ser facilmente espalhada. Despeje então a ganache sobre o fun da torta e espalhe bem. Disponha os confeitos de chocolate sol a ganache e leve para gelar por 30 minutos antes de servir.

Minitortas de chocolate e nozes

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h15min
COZIMENTO : 25 a 30min
REFRIGERAÇÃO: 1h40min

Para a massa adocicada de chocolate
- 175 g de manteiga em temperatura ambiente
- 125 g de açúcar de confeiteiro
- Uma pitada de sal
- 1 ovo
- 250 g de farinha de trigo peneirada
- 20 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado

Para o caramelo de nozes
- 200 g de noz
- 200 g de açúcar
- 50 g de mel
- 30 g de manteiga
- 170 ml de creme de leite fresco

◇ Ver a maneira correta de forrar uma forma de minitorta na página 89

Prepare a massa adocicada de chocolate: misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar e o sal. Incorpore o ovo, depois a farinha de trigo e o cacau peneirados. Forme uma bola de massa e achate-a levemente. Envolva-a em filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga oito formas de minitorta de 8 cm de diâmetro. Enfarinhe a bancada de trabalho. Abra a massa de chocolate até obter cerca de 3 mm de espessura. Com a ajuda de um cortador de massa de 10 cm de diâmetro, corte oito discos de massa. Disponha-os nas forminhas e perfure a base da massa com um garfo. Leve para gelar por 10 minutos.

Asse os fundos de minitorta por cerca de 20 minutos. Reserve sobre uma grade de metal.

Prepare o caramelo de nozes: mantenha o forno na mesma temperatura. Pique grosseiramente as nozes e leve para assar por 5 a 10 minutos. Em uma panela, aqueça o açúcar e o mel até dissolver completamente o açúcar. Aumente o fogo e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos, até obter um caramelo dourado (até 170°C no termômetro de cozinha). Retire a panela do fogo e junte a manteiga. Leve a panela de volta ao fogo e, com cuidado, despeje lentamente o creme de leite, a fim de interromper o cozimento do açúcar. Passe em seguida o caramelo por uma peneira cônica e deixe esfriar. Incorpore as nozes assadas e deixe amornar.

Com a ajuda de uma colher, distribua o caramelo de nozes nas formas de minitortas. Leve-as para gelar por 1 hora antes de servir.

DICA DO *CHEF*: para minitortas com sabor mais pronunciado, junte pistache fresco às nozes picadas.

Minitortas de nugá e chocolate

PARA 12 A 14 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h30min
REFRIGERAÇÃO : 1h
COZIMENTO : 20min

Para a massa adocicada de amêndoa
- 120 g de manteiga em temperatura ambiente
- 75 g de açúcar de confeiteiro
- Uma pitada de sal
- 25 g de amêndoa moída
- 1 ovo
- 200 g de farinha de trigo peneirada

Para o nugá
- 40 g de amêndoa laminada
- 75 g de açúcar
- 30 g de mel

Para o creme inglês de chocolate
- 300 ml de creme de leite fresco
- 3 ovos
- 60 g de açúcar
- 120 g de chocolate meio amargo picado (com 70% de cacau)

◊ Ver a maneira correta de forrar uma forma de minitorta na página 89

Prepare a massa adocicada de amêndoa: misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar de confeiteiro, o sal e a amêndoa moída. Incorpore o ovo e a farinha de trigo peneirada. Forme uma bola de massa e achate-a levemente. Envolva-a em filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga 12 a 14 formas de minitorta de 8 cm de diâmetro. Enfarinhe a bancada de trabalho. Abra a massa de amêndoa até obter 3 mm de espessura. Com a ajuda de um cortador de massas de 10 cm de diâmetro, corte 12 a 14 discos de massa. Disponha-os nas forminhas e perfure a base da massa com um garfo. Leve para gelar por 10 minutos.

Asse os fundos das tortinhas por cerca de 20 minutos, até que estejam dourados. Reserve sobre uma grade de metal. Reduza a temperatura do forno a 150°C.

Prepare o nugá: coloque as lâminas de amêndoa em uma assadeira forrada com papel-manteiga e leve ao forno por 5 minutos para que core ligeiramente. Em uma panela, aqueça o açúcar e o mel até dissolver completamente o açúcar. Aumente o fogo e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos, a fim de obter um caramelo dourado (até 170°C no termômetro de cozinha). Junte a amêndoa e misture delicadamente. Despeje o nugá sobre a assadeira forrada com papel-manteiga e cubra com outra folha de papel-manteiga. Passe um rolo de massa sobre a mistura para que o nugá atinja a espessura de 2 mm. Deixe esfriar, depois triture tudo no liquidificador.

Prepare o creme inglês de chocolate: ferva o creme de leite. Bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada e espessa. Acrescente um pouco do creme de leite quente e mexa vigorosamente, depois coloque tudo na panela e deixe cozinhar, mexendo constantemente com uma espátula de madeira, até o creme engrossar e cobrir o dorso da espátula. Retire do fogo, despeje sobre o chocolate picado e misture bem.

Preencha até três quartos da forma com o nugá triturado. Despeje por cima o creme de chocolate. Leve para gelar por 30 minutos, até que o creme fique firme. Salpique com o nugá restante.

Minitortas de castanha

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 5min + 1h
REFRIGERAÇÃO : 40min
COZIMENTO : 20min

- 16 castanhas em calda de baunilha ou 16 castanhas cristalizadas

Para a massa arenosa de chocolate
- 80 g de manteiga em temperatura ambiente
- 115 g de farinha de trigo peneirada
- 10 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado
- Uma pitada de sal
- 80 g de açúcar de confeiteiro
- 1 ovo

Para a ganache de castanha
- 130 g de chocolate meio amargo
- 50 ml de creme de leite fresco
- 100 g de creme de castanha

Para decorar (opcional)
- 100 g de chocolate meio amargo
- 50 g de açúcar

◊ Ver a maneira correta de forrar uma forma de minitorta na página 89

De véspera, escorra as castanhas da calda de baunilha. Depois corte-as em pedaços.

No dia, prepare a massa arenosa de chocolate: misture com a ponta dos dedos a manteiga em temperatura ambiente, a farinha de trigo e o cacau peneirados, o sal e o açúcar de confeiteiro até obter uma massa de consistência esfarelada. Incorpore o ovo, depois forme uma bola de massa. Achate-a levemente, embrulhe em filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga oito formas de minitorta de 8 cm de diâmetro. Enfarinhe a bancada de trabalho. Abra a massa de chocolate até obter 3 mm de espessura. Com a ajuda de um cortador de massa de 10 cm de diâmetro, corte oito discos de massa. Disponha-os nas forminhas e perfure a base da massa com um garfo. Leve para gelar por 10 minutos.

Asse os fundos das tortinhas por cerca de 20 minutos. Reserve sobre uma grade de metal.

Prepare a ganache de castanha: pique grosseiramente o chocolate e coloque-o em uma tigela. Ferva o creme de leite e o creme de castanha, depois despeje sobre o chocolate e misture bem. Despeje a ganache sobre os fundos das minitortas e depois acrescente os pedaços de castanha em calda de baunilha. Deixe amornar antes de servir.

As minitortas podem ser decoradas com chocolate meio amargo derretido e açúcar. Para derreter o chocolate, siga cada uma das etapas seguintes para obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo e derreta-o em banho-maria até 45°C (utilize um termômetro de cozinha). Deixe o chocolate esfriar até 27°C, depois aqueça-o até 30°C. Faça um cone com uma folha de papel-manteiga e despeje nele o chocolate derretido. Corte a ponta do cone e desenhe sobre um prato cheio de açúcar uma decoração a seu gosto. Deixe o chocolate firmar no açúcar, depois coloque-o delicadamente sobre uma minitorta. Repita a operação para cada minitorta.

Minitortas-suflês de chocolate

PARA 12 PESSOAS
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 1h15min
REFRIGERAÇÃO : 40min
COZIMENTO : 30min

Para a massa adocicada
- 120 g de manteiga em temperatura ambiente
- 100 g de açúcar de confeiteiro
- Uma pitada de sal
- 1 ovo
- 200 g de farinha de trigo peneirada

Para o creme confeiteiro de chocolate
- 20 g de cacau em pó sem açúcar
- 50 ml de água
- 200 ml de leite
- 2 gemas
- 60 g de açúcar
- 20 g de farinha de trigo
- 1 gema
- 3 claras

◊ Ver a maneira correta de forrar uma forma para tortinhas na página 89

Prepare a massa adocicada: misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar e o sal. Incorpore o ovo, depois a farinha de trigo peneirada. Forme uma bola de massa e achate-a levemente. Envolva-a em filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga 12 formas de minitorta de 8 cm de diâmetro. Enfarinhe a bancada de trabalho. Abra a massa até obter 3 mm de espessura. Com a ajuda de um cortador de massa de 10 cm de diâmetro, corte 12 discos de massa. Disponha-os nas formas e perfure a base da massa com um garfo. Leve para gelar por 10 minutos.

Asse os fundos das minitortas por cerca de 15 minutos, até que a massa esteja ligeiramente corada. Deixe esfriar, desenforme e reserve.

Prepare o creme confeiteiro de chocolate: em uma panela, dissolva o cacau na água. Junte o leite e ferva. Retire do fogo. Em uma tigela, bata as gemas e o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada e espessa, depois acrescente a farinha de trigo, despeje por cima metade do leite quente e misture bem. Incorpore o restante do leite e depois devolva tudo para a panela. Deixe cozinhar em fogo brando, mexendo constantemente com uma espátula de madeira, até que o creme engrosse. Deixe ferver por 1 minuto, mexendo sem parar. Deixe amornar e depois incorpore a gema. Despeje esse creme em uma tigela e cubra a superfície com filme plástico.

Preaqueça o forno a 180°C. Bata as claras em neve firme. Incorpore-as muito delicadamente ao creme confeiteiro. Preench as formas até dois terços de sua capacidade e leve para assar cerc de 15 minutos, até que os suflês cresçam.

DICA DO *CHEF*: essas tortinhas combinam bem com creme inglês de pistache. Para isso, prepare o creme inglês como indicado na página 206, suprimindo a fava de baunilha e acrescentando 20 g de pasta de pistache após ter devolvido a mistura à panela.

Minitortas-suflês de chocolate e avelã

PARA 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h15min
REFRIGERAÇÃO : 40min
COZIMENTO : cerca de 30min

Para a massa adocicada de avelã
- 100 g de manteiga em temperatura ambiente
- 40 g de açúcar de confeiteiro
- Uma pitada de sal
- ¼ de sachê de açúcar baunilha
- 1 ovo
- 200 g de farinha de trigo peneirada
- 40 g de avelã moída peneirada

Para o creme confeiteiro de chocolate
- 25 g de cacau em pó sem açúcar
- 50 ml de água
- 200 ml de leite
- 3 gemas
- 15 g de açúcar
- 20 g de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de licor de avelã
- 3 claras
- 50 g de açúcar

Para decorar
- Açúcar de confeiteiro

Prepare a massa adocicada de avelã: misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar de confeiteiro, o sal e o açúcar baunilha. Acrescente o ovo, depois a farinha de trigo e a avelã moída peneirada. Forme uma bola de massa e achate-a levemente. Envolva em filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga dez formas de minitorta de 8 cm de diâmetro. Enfarinhe a bancada de trabalho. Abra a massa de avelã até obter 3 mm de espessura. Com a ajuda de um cortador de massa de 10 cm de diâmetro, corte dez discos de massa. Disponha-os nas formas e perfure a base da massa com um garfo. Leve para gelar por 10 minutos.

Asse os fundos das minitortas por cerca de 15 minutos, até que a massa esteja ligeiramente corada. Deixe esfriar, desenforme e reserv

Prepare o creme confeiteiro de chocolate: em uma panela, dissolva o cacau na água. Junte o leite e ferva-o. Retire do fogo. Em uma tigel bata as gemas e o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada e espessa, e acrescente a farinha de trigo. Despeje por cima metade do leite quente e misture bem. Incorpore o restante do leite e depois devolva tudo para a panela. Deixe cozinhar em fogo brando, mexendo constantemente até engrossar o creme. Deixe ferver por 1 minuto, mexendo sem parar. Deixe amornar e depois acrescente a gema. Despeje esse creme em uma tigela e cubra a superfície com filme plástico. Deixe esfriar e acrescente o licor de avelã.

Preaqueça o forno a 180°C. Bata as claras até que fiquem ligeirament espumosas. Junte aos poucos um terço do açúcar, continuando a bater até que as claras fiquem lisas e brilhantes. Acrescente delicadamente o restante do açúcar e bata até que as claras fiquem firmes. Incorpore-as delicadamente ao creme confeiteiro. Preencha as formas com essa mistura até dois terços da altura e leve para assa por 15 minutos, até que os suflês cresçam. Salpique com açúcar de confeiteiro e sirva imediatamente.

Delícias de musse, delícias de creme

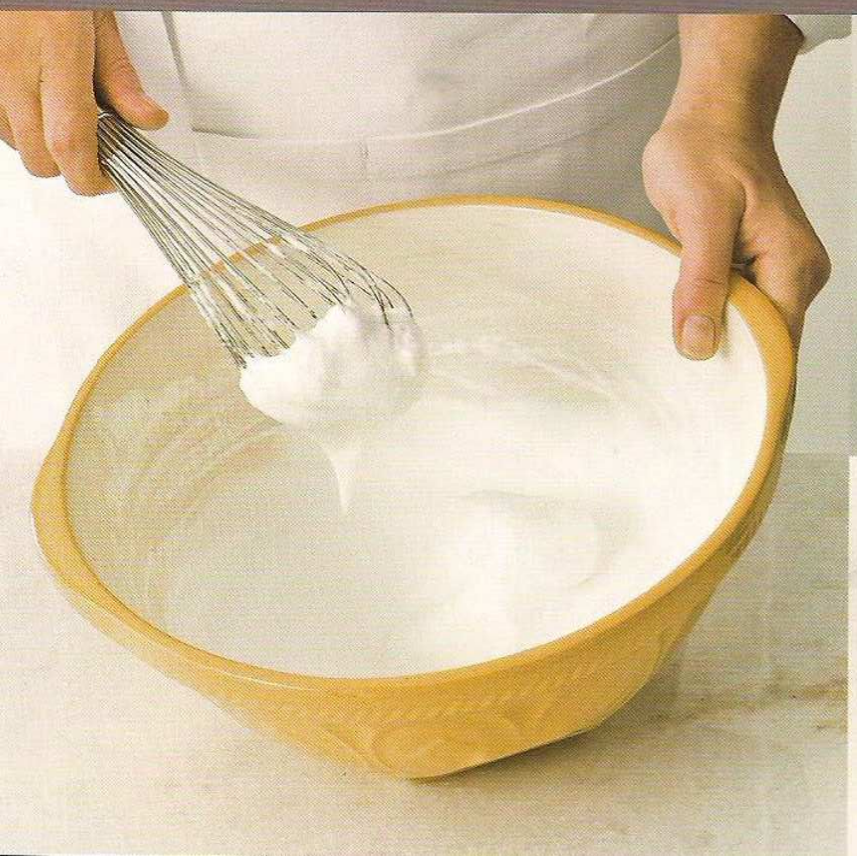
a maneira correta de fazer suspiro de chocolate

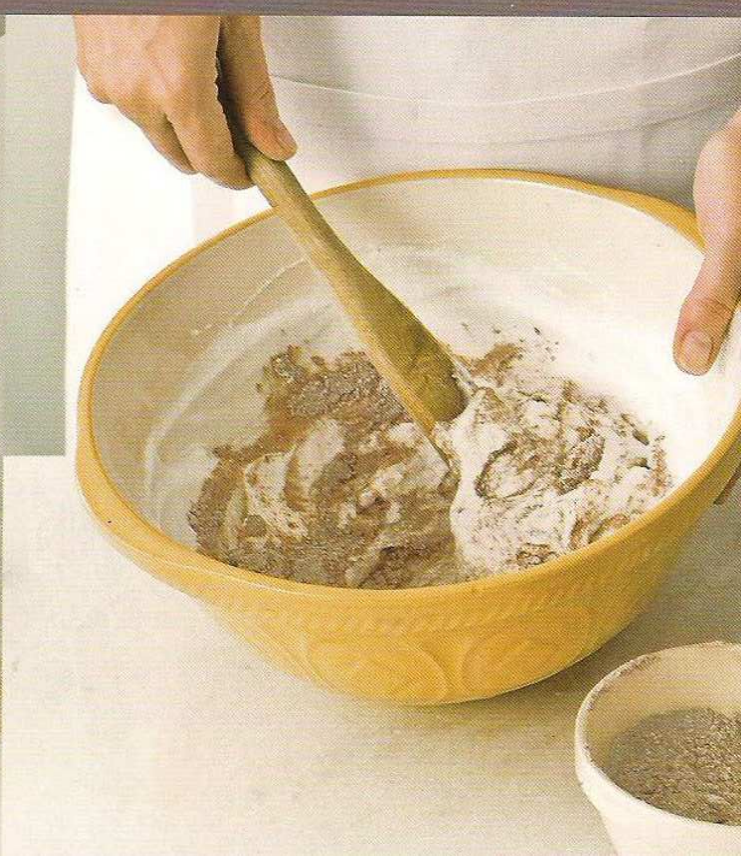
Adapte esta versão do suspiro de chocolate de acordo com os ingredientes da receita de sua escolha (ver, por exemplo, na página 168).

1 Em uma tigela, bata 4 claras até espumarem. Junte aos poucos um terço do açúcar, ou seja, 40 g, e continue a bater até que as claras fiquem lisas e brilhantes.

2 Acrescente então, aos poucos, os dois terços restantes de açúcar, ou seja, 80 g. Bata até que as claras fiquem bem firmes e formem bicos na extremidade do batedor.

3 Acrescente delicadamente 100 g de açúcar de confeiteiro e 230 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirados juntos. Misture com uma espátula de madeira, partindo do centro da tigela em direção às bordas. Mexa até a massa ficar leve e brilhante.





a maneira correta de preparar formas de suflê

Prepare o suflê de acordo com os ingredientes da receita de sua escolha (ver, por exemplo, nas páginas 192 a 200). O processo aqui apresentado é o mesmo, tanto para suflês individuais quanto para uma forma maior.

1 Com um pincel, unte com manteiga os ramequins. Despeje açúcar em cada um deles de maneira uniforme, girando a forma para recobrir toda a superfície untada. Elimine o excesso de açúcar.

2 Distribua a preparação entre os ramequins, preenchendo-os até a borda, e alise a superfície com uma espátula flexível.

3 Passe o polegar na borda dos ramequins para criar um espaço de 5mm entre a mistura e a borda, para que os suflês cresçam mais facilmente. Asse de acordo com as indicações da receita escolhida.

Charlote de chocolate

PARA 10 A 12 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h30min
COZIMENTO : 8min
REFRIGERAÇÃO : 1h

Para o pão de ló
- 4 ovos
- 120 g de açúcar
- 120 g farinha de trigo peneirada
- Açúcar de confeiteiro

Para a bavaroise de chocolate
- 3 folhas de gelatina
- 170 ml de leite
- 500 ml de creme de leite fresco
- 60 g de açúcar
- 6 gemas
- 200 g de chocolate picado

Para decorar (opcional)
- Lascas de chocolate (ver página 109)

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga e açúcar uma forma de 22 cm de diâmetro. Forre uma assadeira com papel-manteiga e desenhe sobre ele um círculo de 22 cm de diâmetro.

Prepare o pão de ló: separe as gemas das claras. Bata as gemas com metade do açúcar até que a mistura fique esbranquiçada e espumosa. Bata separadamente as claras com a outra metade do açúcar até que fiquem bem firmes. Acrescente delicadamente a mistura de gema com açúcar e junte a farinha de trigo peneirada. Coloque essa massa no saco de confeitar com bico liso. Modele um disco de massa no círculo previamente traçado, formando uma espiral a partir do centro e deixando 1 cm entre a massa e o círculo traçado. Com o restante da massa, faça bastonetes de comprimento equivalente à altura do círculo traçado e aproxime-os ligeiramente para formarem uma faixa de biscoitos depois de assados. Salpique o açúcar generosamente e asse por 8 minutos, até que a massa fique dourada.

Prepare a bavaroise de chocolate: mergulhe a gelatina em água fria. Ferva o leite com 170 ml de creme de leite e metade do açúcar. Bata as gemas com o restante do açúcar até que fiquem cremosas, depois acrescente um quarto da mistura de leite, creme de leite e açúcar, mexendo vigorosamente. Junte mais um quarto da preparação, continue a bater, depois despeje tudo em uma panela. Aqueça em fogo brando, mexendo sem parar, até o creme cobrir a espátula. Retire do fogo em seguida. Esprema as folhas de gelatina para extrair o excesso de água e acrescente-as ao creme. Passe pela peneira cônica. Despeje em uma tigela com o chocolate picado. Bata vigorosamente. Coloque a tigela em um recipiente com gelo. Enquanto isso, bata o restante do creme de leite até aderir ao batedor. Quando o creme de chocolate começar a firmar, acrescente o creme de leite batido.

Recorte a tira de biscoitos na altura exata do disco de massa. Coloque o disco de massa sobre o círculo de papel-manteiga e ajuste a tira de biscoitos ao redor dele, com a parte abaulada para fora e parte arredondada virada para o alto. Preencha com a bavaroise até três quartos. Leve para gelar por 1 hora. Depois retire o círculo de papel-manteiga e decore com as lascas de chocolate.

Crème brûlée de chocolate

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 10min
COZIMENTO : 25min
REFRIGERAÇÃO : 1h

- 4 gemas
- 50 g de açúcar
- 125 ml de leite
- 125 ml de creme de leite fresco
- 100 g de chocolate meio amargo picado

Para decorar
- Açúcar

Preaqueça o forno a 95°C (termostato 3-4).

Em uma tigela grande, misture as gemas com 40 g de açúcar. A mistura deve ficar cremosa e clara.

Em uma panela, ferva o leite, o creme de leite e o açúcar. Junte o chocolate picado e misture. Assim que a mistura estiver homogênea, despeje-a lentamente na tigela com gema e açúcar e misture tudo. Coloque essa preparação até três quartos da capacidade dos seis ramequins.

Leve ao forno por 25 minutos, até o creme ficar firme. Retire do forno e deixe esfriar. Depois leve para gelar por 1 hora.

Salpique levemente com açúcar. Acenda o grill do forno e, assim que estiver bem quente, coloque os ramequins no forno para caramelizá-los ligeiramente. Deixe esfriar antes de servir.

DICA DO *CHEF*: para caramelizar ou gratinar corretamente os crèmes brûlées, coloque a grelha do forno o mais perto possível da fonte de calor.

Crème brûlée com chocolate branco

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 30min + 5min
INFUSÃO : 1h
REFRIGERAÇÃO : 1 noite

- 400 ml de creme de leite
- 1 fava de baunilha
- 130 g de chocolate branco
- 6 gemas
- 80 g de açúcar mascavo

Na véspera, em uma panela, leve ao fogo até levantar fervura o creme de leite com a fava de baunilha cortada ao meio (antes raspe as sementes com a ponta de uma faca). Retire do fogo e deixe em infusão por no mínimo 1 hora.

Quebre o chocolate e leve ao banho-maria para derreter. Retire do banho-maria, acrescente as gemas e misture bem. Acrescente o creme de leite com baunilha à mistura de chocolate com gema. Despeje tudo em uma panela e leve ao fogo brando, mexendo sem parar com uma espátula de madeira até o creme engrossar e cobrir a espátula (cuidado para não deixar o creme ferver). Passe o creme por uma peneira cônica e o divida entre seis ramequins de 8 cm de diâmetro e 4 cm de altura. Deixe os cremes de chocolate branco esfriarem, depois leve-os para gelar durante 1 noite.

No dia de servir, salpique com açúcar mascavo os cremes de chocolate branco e coloque-os no forno na temperatura máxima apenas para caramelizar o açúcar. Sirva em seguida.

Creme de chocolate, chantili com pimenta e finas folhas de caramelo

PARA 12 A 15 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h
REFRIGERAÇÃO : 30min

Para o creme inglês de chocolate
- 220 g de chocolate meio amargo
- 2 folhas de gelatina
- 5 gemas
- 60 g de açúcar
- 250 ml de leite
- 250 ml de creme de leite fresco
- 1 fava de baunilha

Para as finas folhas de caramelo
- 250 g de açúcar
- 150 g de mel

Para o chantili com pimenta
- 200 ml de creme de leite fresco
- Uma pitada de pimenta moída
- 20 g de açúcar de confeiteiro

Prepare o creme inglês de chocolate: pique o chocolate e coloque-o em uma tigela. Mergulhe as folhas de gelatina em água fria. Em outra tigela, bata as gemas e o açúcar até que a mistura fique esbranquiçada e espessa. Em uma panela, ferva o leite, o creme de leite e a fava de baunilha cortada ao meio (antes raspe o interior com a ponta de uma faca). Despeje um terço desse leite sobre a preparação de gema com açúcar batendo vigorosamente. Despeje tudo em uma panela e cozinhe em fogo brando, mexendo constantemente com uma espátula de madeira até o creme engrossar e cobrir a espátula (cuidado para não deixar o creme ferver). Retire a panela do fogo e elimine a fava de baunilha do creme. Esprema as folhas de gelatina para eliminar o excesso de água e depois incorpore-as ao creme. Despeje tudo sobre o chocolate picado e misture delicadamente com a espátula. Distribua esse creme de chocolate por 12 a 15 taças e leve para gelar por 30 minutos.

Prepare as finas folhas de caramelo: em uma panela, aqueça o açúcar e o mel até que este dissolva. Aumente o fogo e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos para obter um caramelo dourado. Com uma espátula de madeira, espalhe o caramelo em fina camada sobre uma assadeira untada com óleo ou em uma placa de silicone. Deixe endurecer, depois quebre-o em pedaços grandes.

Prepare o chantili com pimenta: bata o creme de leite fresco com a pimenta. Quando estiver espesso, acrescente o açúcar de confeiteiro e continue a bater até que o chantili fique firme e não se desprenda do batedor. Com o auxílio do saco de confeitar com bico liso, distribua o chantili entre as taças de creme de chocolate e decore com uma fina folha de caramelo.

DICA DO *CHEF*: existe grande variedade de pimentas que podem dar ao chantili um sabor quente e picante, e que combinam muito bem com o chocolate: pimenta de Sarawak, do Sichuan ou cubeba. Moa a pimenta na hora para realçar o sabor.

Creme de café irlandês

PARA 4 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 25min
REFRIGERAÇÃO : 30min

Para a ganache
- 200 g de chocolate amargo (com 55% a 70% de cacau)
- 200 ml de creme de leite fresco
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de uísque

Para o creme de café
- 200 ml de creme de leite fresco
- 45 g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 1 colher (sopa) de extrato de café

Para decorar
- Cacau em pó sem açúcar

Prepare a ganache: pique o chocolate e coloque-o em uma tigela. Leve o creme de leite e o açúcar ao fogo até levantar fervura e despeje imediatamente sobre o chocolate. Misture até obter uma consistência untuosa; a seguir, junte o uísque. Leve para gelar por 15 minutos. Distribua-a em quatro copos com capacidade de 150 ml e leve para gelar até o momento de servir.

Prepare o creme de café: bata o creme de leite com o açúcar de confeiteiro até que a mistura não se desprenda do batedor, depois junte o extrato de café. Coloque esse creme no saco de confeitar com bico canelado.

Retire os copos da geladeira e cubra a ganache com o creme de café. Salpique cacau em pó e sirva.

DICA DO *CHEF*: você pode substituir o extrato de café diluindo 1 colher (sopa) de café solúvel em 1 colher (café) de água quente.

Suflê cremoso à moda antiga

PARA 4 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 15 a 20min
COZIMENTO : 7 ou 8min

- 100 g de chocolate amargo (com 55% a 70% de cacau)
- 60 g de manteiga
- 30 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado
- 2 gemas
- 3 claras
- 50 g de açúcar
- Açúcar de confeiteiro

Preaqueça o forno a 200°C. Unte com manteiga e salpique açúcar em quatro forminhas para gratinar de 14 cm de diâmetro.

Pique o chocolate e derreta-o em banho-maria. Acrescente a manteiga, misture e depois incorpore o cacau peneirado. Retire do banho-maria, deixe amornar e junte as gemas. Reserve.

Bata as claras até que estejam levemente espumosas. Acrescente aos poucos um terço do açúcar, continuando a bater até que as claras se tornem lisas e brilhantes. Acrescente delicadamente o restante do açúcar e bata até que as claras fiquem bem firmes.

Incorpore essas claras em neve à mistura de chocolate em três adições. Distribua essa preparação entre as forminhas de gratinar, depois asse por 7 a 8 minutos. Assim que saírem do forno, salpique os suflês com açúcar de confeiteiro e sirva imediatamente.

DICAS DO *CHEF*: é mais fácil bater as claras em neve quando os ovos se encontram em temperatura ambiente.

Duas musses em terrina

PARA 10 A 12 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h30min
COZIMENTO : 8min
REFRIGERAÇÃO : 2h
(ou 1h no congelador)

Para o pão de ló de chocolate
- 20 g de manteiga
- 4 ovos
- 125 g de açúcar
- 90 g de farinha de trigo peneirada
- 30 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado

Para a musse de chocolate ao leite
- 100 g de chocolate ao leite
- 200 ml de creme de leite fresco
- 2 gemas
- 30 ml de água
- 20 g de açúcar (1½ colher (sopa))

Para a musse de chocolate meio amargo
- 150 g de chocolate meio amargo
- 300 ml de creme de leite fresco
- 2 gemas
- 40 ml de água
- 30 g de açúcar (2 colheres (sopa))

Preaqueça o forno a 200°C. Forre uma assadeira de 30 cm x 38 cm com papel-manteiga.

Prepare o pão de ló genovês de chocolate: derreta a manteiga em uma panela. Coloque os ovos e o açúcar em banho-maria e deixe aquecer por 5 a 8 minutos, batendo bem até que a mistura fique esbranquiçada e espessa: ela deve escorrer do batedor sem quebrar, formando uma fita. Retire a mistura do banho-maria e bata em batedeira elétrica na velocidade máxima, até que ela esfrie. Acrescente delicamente a farinha de trigo e o cacau peneirados em duas ou três adições, depois incorpore rápida mas delicadamente a manteiga morna. Despeje a mistura na assadeira, iguale a superfície com uma espátula flexível e asse por 8 minutos, até que o pão de ló esteja macio ao toque e descole do papel. Transfira o pão de ló com o papel para uma grade de metal. Coloque uma segunda grade por cima e vire o pão de ló; retire a grade que agora está por cima e deixe esfriar. Retire o papel e corte o pão de ló em fatias. Forre uma terrina de 25 cm x 10 cm colocando contra as paredes laterais fatias de pão de ló com a parte superior voltada para as laterais da terrina. Reserve uma fatia do mesmo tamanho da terrina para a montagem final.

Prepare a musse de chocolate ao leite: pique o chocolate e derreta-o em banho-maria. Bata o creme de leite até ficar firme e não se desprender do batedor, depois leve para gelar. Em uma tigela, bata as gemas até ficarem esbranquiçadas. Em uma panela, ferva a água e o açúcar e deixe cozinhar por 2 minutos. Despeje delicadamente essa calda sobre as gemas, batendo continuamente, até que a mistura engrosse e esfrie. Com uma espátula flexível, acrescente aos poucos o chocolate, depois o creme batido.

Prepare a musse de chocolate meio amargo: repita a etapa acima, substituindo o chocolate ao leite pelo chocolate meio amargo.

Despeje a musse de chocolate ao leite na forma forrada com pão de ló. Iguale a superfície com o dorso de uma colher, depois despeje por cima a musse de chocolate meio amargo. Finalize com a fatia de pão de ló reservada. Leve a terrina para gelar por 2 horas (ou 1 hora no congelador). Essa sobremesa deve ser servida fria.

Sobremesa de café e chocolate

PARA 6 A 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h
COZIMENTO : 15min
REFRIGERAÇÃO : 2h

Para o pão de ló de chocolate meio amargo intenso
- 50 g de chocolate meio amargo intenso (com 70% de cacau)
- 50 g de manteiga em temperatura ambiente
- 2 gemas
- 2 claras
- 20 g de açúcar
- 25 g de farinha de trigo peneirada

Para a calda de café
- 50 ml de água
- 40 g de açúcar
- 1 colher (café) de café (5 g)

Para a musse de café
- 85 g de chocolate meio amargo (com 55% de cacau)
- 175 ml de creme de leite fresco
- 3 gemas
- 40 g de açúcar
- 20 g de essência de café

Para a cobertura:
- 50 g de chocolate meio amargo
- 75 ml de creme de leite fresco
- 15 g de mel

Para decorar (opcional)
- Grãos de café

Preaqueça o forno a 180°C. Forre uma assadeira com papel-manteiga, unte com manteiga um quadrado de 18 cm x 18 cm e coloque sobre a assadeira.

Prepare o pão de ló de chocolate meio amargo intenso: pique finamente o chocolate e derreta-o em banho-maria. Retire do banho-maria e acrescente a manteiga em temperatura ambiente, depois as gemas. Bata as claras com o açúcar até que fiquem firmes, depois incorpore-as delicadamente à mistura de chocolate. Acrescente a farinha de trigo e misture. Despeje tudo na forma quadrada e asse por 15 minutos; deixe o pão de ló esfriar na forma.

Prepare a calda de café: em uma panela, ferva a água, o açúcar e o café. Deixe a calda esfriar.

Prepare a musse de café: pique finamente o chocolate, derreta-o em banho-maria e depois deixe amornar. Bata o creme de leite até que não se desprenda do batedor e leve para gelar. Em uma tigela, bata com o batedor manual as gemas com o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada e espessa. Acrescente a essência de café. Depois, com uma espátula flexível, acrescente aos poucos o chocolate e o creme batido.

Embeba o pão de ló de chocolate com a calda de café, despeje por cima a musse de café e complete a forma quadrada até a borda, igualando a superfície com uma espátula flexível. Leve para gelar por 1 hora.

Prepare a cobertura: pique finamente o chocolate em uma tigela. Em uma panela, ferva o creme de leite e o mel, depois despeje sobre o chocolate. Misture bem.

Retire a preparação da geladeira e, com uma espátula, espalhe por cima a cobertura. Leve para gelar novamente por cerca de 1 hora, para que a cobertura endureça bem, depois retire da forma. Se desejar, decore o prato com grãos de café.

Sobremesa de chocolate branco e laranja sanguínea

PARA 6 A 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h30min
COZIMENTO : 15min
REFRIGERAÇÃO : 4h

Para o pão de ló de chocolate sem farinha
- 2 claras
- 80 g de açúcar
- 2 gemas
- 25 g de cacau em pó

Para a calda de laranja
- 75 ml de água
- 75 g de açúcar
- 150 ml de suco de laranja sanguínea

Para a musse de laranja
- 2 folhas de gelatina
- 300 ml de creme de leite fresco
- 150 ml de suco de laranja sanguínea com a polpa
- 15 g de açúcar

Para a musse de chocolate branco
- 100 g de chocolate branco
- 200 ml de creme de leite fresco

Para decorar
- Cobertura de geleia (optativa; ver página 92, mas dobre as proporções)
- 3 gomos de laranja sanguínea

Preaqueça o forno a 180°C. Forre uma assadeira de 30 cm x 38 cm com papel-manteiga.

Prepare o pão de ló de chocolate sem farinha: bata as claras até que fiquem espumosas. Acrescente aos poucos um terço do açúcar, sem parar de bater, até que as claras se tornem lisas e brilhantes. Acrescente delicadamente o restante do açúcar e bata até que as claras fiquem bem firmes. Acrescente delicadamente as gemas, depois o cacau. Espalhe essa mistura na assadeira e asse por 15 minutos. Utilizando um aro de metal de 18 cm de diâmetro, recorte dois discos no pão de ló e reserve o excedente.

Prepare a calda de laranja: leve a água e o açúcar ao ponto de fervura. Retire do fogo, acrescente o suco de laranja sanguínea e misture.

Prepare a musse de laranja: mergulhe a gelatina em um pouco de água fria. Bata o creme de leite até não se desprender do batedor. Em uma panela, aqueça um terço do suco de laranja sanguínea; retire do fogo. Esprema a gelatina para extrair o excesso de água e acrescente-a ao suco de laranja aquecido com o açúcar; misture até que esteja tudo dissolvido. Incorpore o restante do suco de laranja, um terço do creme de leite batido, depois o restante do creme.

Prepare a musse de chocolate branco: pique o chocolate e derreta-o em banho-maria. Bata o creme até não se desprender do batedor. Retire o chocolate do banho-maria. Acrescente um pouco de creme batido, misture, depois incorpore delicadamente o restante.

Forre uma assadeira com papel-manteiga e coloque nela o aro de metal. Coloque um disco de pão de ló no fundo do aro e embeba-o com a calda de laranja, depois espalhe por cima uma camada de musse de laranja com cerca de 3 cm. Coloque o outro disco de pão de ló por cima e repita a operação com a musse de chocolate branco. Alise a superfície com a espátula e leve para gelar por 4 horas, depois pincele, se desejar, com a cobertura e disponha 3 gomos de laranja sanguínea para decorar. Retire o aro, esmigalhe o excedente do pão de ló de chocolate e distribua na base do doce.

Sobremesa Mogador

PARA 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h
COZIMENTO : 35min

Para o pão de ló de chocolate e framboesa
- 100 g de chocolate meio amargo
- 100 g de manteiga
- 4 gemas
- 4 claras
- 40 g de açúcar
- 50 g de farinha de trigo peneirada
- 100 g de framboesa congelada

Para a calda de framboesa
- 50 ml de água
- 50 g de açúcar
- 2 colheres (sopa) de aguardente de framboesa

Para a musse de chocolate meio amargo
- 75 g de chocolate meio amargo (com 55% de cacau)
- 200 ml de creme de leite fresco
- 3 gemas
- 25 ml de água
- 50 g de açúcar

Para decorar
- 100 g de geleia de framboesa
- 125 g de framboesa
- 100 g de lascas de chocolate (ver página 209)

Preaqueça o forno a 165°C. Forre uma assadeira com papel-manteiga. Unte com manteiga um aro de metal de 22 cm de diâmetro e coloque-o sobre a assadeira.

Prepare o pão de ló de chocolate e framboesa: derreta o chocolate em banho-maria. Retire do banho-maria e incorpore a manteiga, depois as gemas. À parte, bata as claras até que estejam espumosas. Acrescente aos poucos um terço do açúcar, continuando a bater até que as claras fiquem lisas e brilhantes, depois acrescente delicadamente o restante do açúcar e bata até que as claras fiquem bem firmes. Incorpore-as delicadamente à mistura de chocolate em três adições e acrescente a farinha peneirada. Despeje a mistura no aro, disponha framboesas por cima e leve para assar por 35 minutos. Deixe o pão de ló esfriar no aro.

Prepare a calda de framboesa: em uma panela, ferva a água e o açúcar. Deixe essa calda esfriar, depois acrescente a aguardente de framboesa.

Prepare a musse de chocolate meio amargo: pique o chocolate e derreta-o em banho-maria. Bata o creme de leite até ficar firme e não se desprender do batedor, depois leve para gelar. Em uma tigela, bata as gemas até que fiquem esbranquiçadas. Em uma panela, ferva a água e o açúcar e deixe cozinhar por 2 minutos. Despeje delicadamente essa calda sobre a gema, sem parar de bater, até que a mistura se torne espessa e esfrie. Com uma espátula flexível, incorpore aos poucos o chocolate, depois o creme de leite batido. Coloque a musse no saco de confeitar com bico liso e reserve.

Transfira o pão de ló de chocolate e framboesa para um prato e retire o aro. Embeba o bolo com a calda de framboesa e recubra com a geleia de framboesa. Com o saco de confeitar, distribua por cima pequenas bolas de musse de chocolate meio amargo, coladas umas nas outras, formando uma pirâmide. Acrescente as framboesas, espalhando-as sobre a musse; finalize com as lascas de chocolate e sirva.

Sobremesa de semolina

PARA 8 A 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 30min
INFUSÃO : 30min
COZIMENTO : 20min
REFRIGERAÇÃO : 1 noite

- 600 ml de leite
- 1 fava de baunilha
- 50 g de semolina
- 50 g de açúcar
- 225 g de chocolate meio amargo picado
- 4 colheres (sopa) de rum
- 225 g de mascarpone

Para decorar
- Morangos
- Mascarpone

Na véspera, em uma panela, ferva o leite e a fava de baunilha cortada ao meio (antes, raspe o interior com a ponta de uma faca).

Retire a panela do fogo, tampe e deixe em infusão por 30 minutos.

Retire a fava de baunilha da panela e ferva novamente o leite. Retire do fogo e acrescente a semolina, aos poucos, mexendo sem parar. Adicione o açúcar, leve tudo ao fogo para ferver, misturando sem parar, e deixe cozinhar por 20 minutos, em fogo brando, mexendo para que a semolina não grude. Retire a panela do fogo, acrescente o chocolate picado e mexa até que ele dissolva. Acrescente em seguida o rum e o mascarpone.

Passe em água fria uma forma de bolo inglês de 25 cm de comprimento e 8 cm de altura. Despeje nela a mistura de semolina, cubra com filme plástico e leve para gelar por 1 noite.

No dia seguinte, desenforme a sobremesa de semolina e sirva com morangos e mascarpone.

DICA DO *CHEF*: se quiser, acrescente uvas-passas à semolina.

Flã crioulo de chocolate com caramelo de goiaba

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 30min
COZIMENTO : 30min
REFRIGERAÇÃO : 2h

Para o caramelo de goiaba
- 100 ml de água
- 200 g de açúcar
- 160 g de polpa de goiaba

Para o flã crioulo de chocolate
- 120 g de chocolate meio amargo
- 5 ovos
- 400 ml de leite
- 150 g de doce de leite
- 100 ml de leite condensado
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- Uma pitada de canela em pó

Preaqueça o forno a 150°C.

Prepare o caramelo de goiaba: Em uma panela, ferva a água e o açúcar até que se dissolva completamente; aumente o fogo e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos, até obter um caramelo dourado (e atingir 165°C no termômetro de cozinha). Acrescente a polpa de goiaba para interromper o cozimento do caramelo; deixe ferver por 3 minutos e distribua esse caramelo de goiaba em oito tigelas pequenas.

Prepare o flã crioulo de chocolate: pique finamente o chocolate e coloque em um recipiente grande. Em outro recipiente, bata ligeiramente os ovos com o batedor manual. Em uma panela, misture o leite, o doce de leite e o leite condensado. Retire do fogo antes de começar a ferver e despeje a mistura sobre o chocolate picado, até obter uma consistência homogênea. Despeje tudo sobre os ovos, misture, depois acrescente a essência de baunilha e a canela em pó. Passe esse creme por uma peneira cônica e despeje nas tigelinhas forradas com caramelo.

Coloque as tigelinhas em banho-maria e asse por 30 minutos, até que os flãs fiquem firmes. Retire os flãs do banho-maria, deixe esfriar e depois leve para gelar por 2 horas.

PARIS

Fondant Sévigné e creme praliné

PARA 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h
REFRIGERAÇÃO : 4 a 5h

Para o fondant Sévigné
- 270 g de chocolate meio amargo
- 165 g de manteiga em temperatura ambiente
- 4 gemas
- 4 claras
- 60 g de açúcar

Para o creme inglês de praline
- 100 g de praline
- 3 gemas
- 70 g de açúcar
- 250 ml de leite

◊ Ver a maneira correta de preparar o creme inglês na página 206

Forre uma forma de bolo inglês de 25 cm x 10 cm com papel-manteiga.

Prepare o fondant Sévigné: pique o chocolate e derreta-o em banho-maria. Retire do banho-maria, acrescente a manteiga, depois as gemas e misture. Bata as claras até que fiquem espumosas. Acrescente aos poucos um terço do açúcar, continuando a bater até que as claras estejam lisas e brilhantes. A seguir adicione o restante do açúcar e bata até que as claras fiquem bem firmes. Com uma espátula flexível, incorpore-as delicadamente em três adições à mistura de chocolate. Despeje tudo na forma de bolo inglês e leve para gelar por 4 a 5 horas.

Prepare o creme inglês de praline: reduza o praline a um pó fino no processador. Em uma tigela, bata com o batedor manual as gemas com o açúcar, até obter uma mistura esbranquiçada e espessa. Em uma panela, ferva o leite e despeje um terço na mistura de creme de gema e açúcar, misturando vigorosamente. Despeje tudo na panela e cozinhe em fogo brando, mexendo sem parar com uma espátula de madeira até o creme engrossar e cobrir a espátula (cuidado para não deixar ferver o creme). Passe o creme inglês pela peneira cônica; acrescente o praline, deixe esfriar e leve para gelar.

Retire da geladeira, coloque a forma em água quente e desenforme o fondant sobre um prato de servir. Sirva o creme inglês de praline à parte.

DICAS DO *CHEF*: Os fondants podem ser preparados individualmente, em vez da forma de café, use forminhas. A massa de praline pode ser feita em casa (ver página 314).

Fondue de chocolate

PARA 4 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 20min

- 300 ml de creme de leite fresco
- 50 ml de leite
- 1 fava de baunilha
- 500 g de chocolate meio amargo finamente picado
- 1 banana
- 3 kiwis
- 3 ou 4 fatias de abacaxi fresco ou em calda
- 250 g de morango

Coloque o creme de leite e o leite em uma panela pequena e acrescente a fava de baunilha cortada ao meio (antes, raspe o interior com a ponta de uma faca). Leve para ferver em fogo brando. Quando o leite começar a ferver, retire do fogo, retire a fava de baunilha do leite, acrescente o chocolate picado e mexa Reserve sobre uma panela grande com água bem quente.

Corte as frutas em pedaços ou em fatias grandes, mas deixe os morangos inteiros.

Prepare um espetinho de frutas por pessoa, com uma tigelinha individual de chocolate derretido, ou coloque uma tigela grande com o chocolate derretido no centro da mesa e uma grande taça de frutas e deixe cada convidado se servir à vontade.

DICA DO *CHEF*: varie a escolha das frutas de acordo com a estação.

Ouriço

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h
COZIMENTO : 20min

Para o pão de ló de chocolate
- 3 gemas
- 75 g de açúcar
- 3 claras
- 70 g farinha de trigo peneirada
- 15 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado

Para a calda
- 50 ml de água
- 50 g de açúcar

Para o creme batido de chocolate
- 125 g de chocolate meio amargo
- 300 ml de creme de leite fresco

Para decorar
- 50 g de amêndoa laminada
- Cacau em pó sem açúcar

Preaqueça o forno a 165°C. Forre duas assadeiras com papel-manteiga. Faça um círculo de 16 cm de diâmetro, outro de 14 cm e outro de 12 cm.

Prepare o pão de ló de chocolate: em uma tigela, bata as gemas e metade do açúcar até que a mistura se torne esbranquiçada e adquira consistência aveludada. À parte, bata as claras com a outra metade do açúcar até que fiquem bem firmes e incorpore-as delicadamente à mistura de gema com açúcar. Depois acrescente aos poucos a farinha e o cacau peneirados à mistura. Despeje essa massa no saco de confeitar com bico liso e molde discos de massa nos círculos previamente traçados, formando espirais a partir do centro. Asse-os por 15 minutos e deixe descansar até a utilização.

Prepare a calda: em uma panela, ferva a água e o açúcar. Deixe esfriar.

Prepare o creme batido de chocolate: pique o chocolate e derreta-o em banho-maria. Bata o creme de leite até que não se desprenda do batedor. Acrescente o chocolate batendo vigorosamente até que a mistura fique homogênea. Coloque o creme no saco de confeitar com bico liso e reserve.

Mantenha o forno na mesma temperatura, espalhe a amêndoa laminada sobre uma assadeira, recoberta com papel-manteiga, e deixe-a dourar ligeiramente no forno por 5 minutos.

Coloque o disco maior de pão de ló de chocolate sobre um prato e embeba-o de calda. Utilizando o saco de confeitar, recubra-o inteiramente com bolinhas de creme de chocolate batido, bem próximas umas das outras. Coloque por cima o disco de diâmetro mediano e repita a operação. Coloque o disco menor por cima e repita a operação. Termine o ouriço colocando em volta bolas do creme batido bem próximas, formando uma pirâmide. Salpique tudo com cacau e decore com as lâminas de amêndoa.

Marquesa de chocolate

PARA 12 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h
CONGELAMENTO : 30min
REFRIGERAÇÃO : 1h20min

Para a base crocante
- 150 g de chocolate meio amargo
- 200 g de praline
- 120 g crepe rendado em pedaços

Para a musse de chocolate
- 275 g de chocolate meio amargo
- 550 ml de creme de leite fresco

Para a cobertura de chocolate meio amargo
- 150 g de chocolate meio amargo
- 150 ml de creme de leite fresco
- 75 g de mel
- 20 g de manteiga

◊ Ver a maneira correta de cobrir um bolo na página 15.

Para preparar a base crocante: pique o chocolate finamente e derreta-o em banho-maria. Acrescente o praline, misturando com uma espátula flexível, depois os crepes rendados em pedaços. Faça sobre o papel-manteiga dois círculos de 20 cm de diâmetro e espalhe a preparação sobre cada um deles com 0,5 cm de espessura. Coloque os dois discos no congelador por 30 minutos.

Prepare a musse de chocolate: pique o chocolate e derreta-o em banho-maria. Bata o creme até ficar firme e não se desprender do batedor. Despeje-o sobre o chocolate, batendo vigorosamente até que a mistura se torne homogênea. Coloque a musse no saco de confeitar com bico liso e reserve.

Coloque um aro de metal de confeitar de 22 cm de diâmetro sobre um prato. Encaixe um disco de base crocante no fundo do aro e, com o saco de confeitar, faça uma camada de musse de chocolate de 1 cm de espessura. Coloque o outro disco de base crocante por cima, pressionando ligeiramente, depois recubra-o com a musse até a altura do aro, alise a superfície com uma espátula e leve a marquesa para gelar por 1 hora.

Prepare a cobertura de chocolate meio amargo: pique finamente o chocolate e coloque-o em uma tigela grande. Em uma panela, ferva o creme de leite e o mel, depois despeje sobre o chocolate e misture bem. Incorpore a manteiga e reserve em temperatura ambiente.

Retire a marquesa da geladeira. Depois de ter aquecido as bordas do aro de confeitar com um pano de prato embebido em água quente, retire o aro e leve a marquesa novamente à geladeira por 10 minutos. Encaixe uma grade de metal sobre uma tigela, coloque nela a marquesa e então despeje por cima a cobertura de chocolate meio amargo. Quando a marquesa estiver completamente recoberta, alise a cobertura com uma espátula flexível. Assim que a cobertura parar de escorrer, coloque a marquesa sobre um prato de servir e leve para gelar por cerca de 10 minutos para que o chocolate endureça.

DICA DO *CHEF*: o praline pode ser substituído por pasta de chocolate e avelãs.

Suspiro de chocolate

PARA 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 30min
COZIMENTO : 1h
REPOUSO : 1h

Para o suspiro de chocolate
- 4 claras
- 120 g de açúcar
- 100 g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 20 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado

Para o chantili de chocolate
- 100 g de chocolate meio amargo picado (com 66% de cacau)
- 200 ml de creme de leite fresco
- 20 g de açúcar de confeiteiro

Para decorar
- 200 g de framboesa

Preaqueça o forno a 100°C. Forre uma assadeira com papel-manteiga.

Prepare o suspiro de chocolate: bata as claras até que fiquem lisas e acrescente aos poucos o açúcar, continuando a bater até que fiquem bem firmes. Acrescente delicadamente o açúcar de confeiteiro e o cacau peneirados. Encha o saco de confeitar, com bico canelado, com esse suspiro. Forme sobre a assadeira dez discos de 8 cm de diâmetro, formando uma espiral a partir do centro, depois repasse uma vez sobre a borda de cada disco para criar a parede do ninho. Asse por 1 hora, até que os suspiros estejam crocantes. Deixe esfriar sobre uma grade de metal em temperatura ambiente por 1 hora.

Prepare o chantili de chocolate: derreta o chocolate meio amargo picado em banho-maria e reserve. Bata o creme de leite para que ele fique leve. Acrescente o açúcar de confeiteiro e bata novamente, até obter uma textura mais firme. Incorpore então o chocolate meio amargo derretido ao creme chantili, batendo vigorosamente.

Espalhe um pouco de chantili de chocolate em cada ninho de suspiro. Disponha as framboesas por cima para decorar. Salpique açúcar de confeiteiro.

DICA DO *CHEF*: Você pode também preparar os suspiross com algumas semanas de antecedência e conservá-los em local seco.

Musse de chocolate

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 30min
REFRIGERAÇÃO : mínimo de 3h

- 125 g de chocolate meio amargo (com 55% de cacau)
- 50 g de manteiga
- 150 ml de creme de leite fresco
- 2 gemas
- 3 claras
- 45 g de açúcar

Pique o chocolate meio amargo, derreta-o com a manteiga em banho-maria e deixe esfriar.

Em uma tigela grande, bata o creme de leite até que não se desprenda do batedor. Acrescente as gemas e leve para gelar.

Bata as claras até que fiquem espumosas. Junte aos poucos um terço do açúcar, continuando a bater até que as claras fiquem lisas e brilhantes. Depois acrescente delicadamente o açúcar restante e bata até as claras ficarem bem firmes.

Incorpore as claras em neve, em três adições, à mistura de creme batido com as gemas. Junte o chocolate derretido e bata vigorosamente. Leve para gelar no mínimo 3 horas antes de servir.

DICA DO *CHEF*: para obter uma musse mais leve, tire os ovos da geladeira bem antes de iniciar a receita.

Musse de chocolate branco

PARA 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 20min
REFRIGERAÇÃO : mínimo de 3h

Para a musse
- 300 g de chocolate branco
- 600 ml de creme de leite fresco

Para decorar
- 150 g de lascas de chocolate meio amargo (ver página 209)

Prepare a musse: pique finamente o chocolate branco e derreta-o em banho-maria. Bata o creme de leite fresco até que fique firme e não se desprenda do batedor. Coloque 100 ml do creme batido em uma tigela e leve o restante para gelar. Despeje o chocolate derretido sobre os 100 ml de creme e bata vigorosamente com o batedor; depois acrescente delicadamente o restante do creme batido, com uma espátula flexível. Distribua a musse em dez taças até metade e leve para gelar por no mínimo 3 horas.

Tire a musse da geladeira 30 minutos antes de servir, para não ficar muito fria, e espalhe por cima as lascas de chocolate meio amargo.

DICA DO *CHEF*: para facilitar a preparação do creme de leite, coloque-o na tigela onde ele será batido, 15 minutos antes na geladeira.

Musse de chocolate com infusão de Darjeeling e creme de café colombiano

PARA 4 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 50min
REFRIGERAÇÃO : mínimo de 3h

Para a musse de chocolate com infusão de Darjeeling
- 50 ml de água
- 1 sachê de chá Darjeeling
- 200 g de chocolate meio amargo
- 25 g de manteiga
- 75 g de açúcar
- 60 g de avelã tostada e triturada (opcional)
- 3 gemas
- 3 claras

Para o creme inglês de café colombiano
- 3 gemas
- 70 g de açúcar
- 250 ml de leite
- 1 colher (café) de café colombiano solúvel (5 g)

Para o chantili
- 200 ml de creme de leite fresco
- 1 ou 2 gotas de essência de baunilha
- 20 g de açúcar de confeiteiro

Para decorar
- Folhas de hortelã

Prepare a musse de chocolate com infusão de Darjeeling: em uma panela, ferva a água. Ao ferver, coloque o chá e deixe em infusão fora do fogo por 10 minutos, depois retire o sachê de chá da água. Pique o chocolate e derreta-o em banho-maria com a manteiga e metade do açúcar, sem misturar. Acrescente se quiser, a avelã, e adicione a infusão de Darjeeling. Retire a preparação do banho-maria, acrescente as gemas e deixe esfriar. À parte, bata as claras em neve juntamente com o restante do açúcar até que fiquem bem firmes. Com uma espátula flexível, incorpore-as delicadamente à mistura de chocolate, em três adições. Divida a musse entre quatro ramequins e leve para gelar por no mínimo 3 horas.

Prepare o creme inglês de café colombiano: em uma tigela, bata as gemas com o açúcar até que mistura se torne esbranquiçada e espessa. Em uma panela, leve para ferver o leite e o café, depois adicione um terço à mistura de gema com açúcar, batendo vigorosamente. Devolva tudo à panela e deixe cozinhar em fogo brando, mexendo sem parar com uma espátula de madeira até o creme engrossar e cobrir a espátula (cuidado para não deixar ferver). Passe a mistura por uma peneira cônica apoiada sobre uma tigela. Deixe esfriar e depois leve à geladeira.

Prepare o chantili: bata o creme de leite fresco com a essência de baunilha até obter uma consistência leve. Junte o açúcar de confeiteiro e bata até que o creme fique firme e não se desprenda do batedor. Coloque o chantili no saco de confeitar com bico liso.

Decore a superfície das musses de chocolate com o chantili e depois finalize com folhinhas de hortelã. Sirva o creme de café colombiano em um recipiente à parte.

Musse de chocolate com avelã e uísque

PARA 8 A 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 30min
COZIMENTO : 10min
REFRIGERAÇÃO : mínimo de 3h

- 200 g de avelã sem pele picada
- 450 g de chocolate meio amargo (com 55% de cacau)
- 30 g de manteiga
- 200 g de açúcar
- 6 gemas
- 85 ml de uísque
- 6 claras

Para decorar

- Lascas de chocolate (ver página 209)

Preaqueça o forno a 180°C.

Espalhe a avelã sobre uma assadeira forrada com papel-manteiga e leve-a ao forno para dourar por 10 minutos, até ficar tostada e perfumada. Pique o chocolate e derreta-o em banho-maria com a manteiga e metade do açúcar, sem misturar. Retire do banho-maria, acrescente as gemas, depois 60 g de avelã e o uísque.

Bata as claras em neve até que fiquem ligeiramente espumosas. Adicione aos poucos um terço do açúcar restante e continue a bater até que fiquem lisas e brilhantes. Acrescente delicadamente o açúcar restante e bata até ficarem bem firmes. Com uma espátula flexível, incorpore-as delicadamente, em três adições, à mistura de chocolate.

Distribua a musse entre oito a dez taças, depois leve para gelar por 3 horas, até que estejam firmes. Antes de servir, decore as musses com o restante da avelã tostada e com as lascas de chocolate.

Musse de chocolate praliné

PARA 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 1h
REFRIGERAÇÃO : mínimo de 3h

Para o praline de amêndoas e avelãs
- 30 ml de água
- 150 g de açúcar
- 75 g de amêndoa sem pele
- 75 g de avelã sem pele

Para a musse de chocolate meio amargo
- 300 g de chocolate meio amargo (com 55% de cacau)
- 350 ml de creme de leite fresco
- 6 gemas
- 6 claras
- 80 g de açúcar

◊ Ver a maneira correta de fazer uma massa de praline na página 314

Prepare o praline de amêndoas e avelãs: em uma panela, ferva a água com o açúcar. Junte as amêndoas e as avelãs sem pele. Misture com uma espátula de madeira. Retire do fogo e continue a mexer até que as amêndoas e as avelãs fiquem recobertas pelo açúcar. Leve a panela de volta ao fogo e deixe cozinhar até derreter o açúcar e caramelizar. Espalhe as amêndoas e avelãs sobre papel-manteiga e deixe esfriar. Quebre o praline em pedaços e bata no liquidificador até obter um pó fino e, em seguida, uma massa macia (para obter esse resultado, desligue *várias vezes o liquidificador e mexa a mistura com uma espátula* flexível). Despeje essa massa de praline em uma tigela e reserve.

Prepare a musse de chocolate meio amargo: pique o chocolate, derreta-o em banho-maria e deixe esfriar. Bata o creme de leite fresco até ficar firme e não se desprender do batedor. Em seguida, acrescente as gemas e leve para gelar. À parte, bata as claras em neve até que fiquem ligeiramente espumosas. Adicione um terço do açúcar, batendo sem parar de modo que fiquem lisas e brilhantes. Acrescente delicadamente o restante do açúcar e bata até que estejam bem firmes. Com uma espátula flexível, incorpore-as em três adições à mistura de creme de gema batido. Junte o chocolate e bata vigorosamente.

Com uma espátula flexível, incorpore o praline à musse. Deixe gelar durante no mínimo 3 horas antes de servir.

Musse de chocolate com cascas de laranja cristalizadas

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 45min
COZIMENTO : 15min
REFRIGERAÇÃO : mínimo de 3h

Para as cascas de laranja cristalizadas
- Casca de 2 laranjas
- 100 ml de água
- 100 g de açúcar

Para a musse de chocolate
- 150 g de chocolate meio amargo
- 200 ml de creme de leite fresco
- 3 gemas
- 3 claras
- 50 g de açúcar

Prepare as cascas de laranja cristalizadas: corte as cascas de laranja em tiras bem finas. Em uma panela, leve para ferver a água e o açúcar, adicione a casca de laranja e deixe caramelizar em fogo brando por cerca de 15 minutos. Escorra e reserve.

Prepare a musse de chocolate: pique finamente o chocolate meio amargo e derreta-o em banho-maria. Bata o creme de leite fresco até que fique firme e não se desprenda do batedor. Acrescente as gemas e leve a mistura para gelar. À parte, bata as claras em neve até ficarem ligeiramente espumosas. Adicione um terço do açúcar e bata até que fiquem lisas e brilhantes. Acrescente delicadamente o restante do açúcar e continue a bater até que fiquem bem firmes. Aos poucos, incorpore-as à mistura de creme de gema batido. Junte o chocolate e bata vigorosamente.

Reserve algumas cascas de laranja cristalizadas para decorar e incorpore o restante à musse de chocolate. Leve à geladeira por no mínimo 3 horas.

Ovos de chocolate na casca

PARA 12 OVOS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h + 1noite
COZIMENTO : 8min
REFRIGERAÇÃO : 30min

- 12 ovos

Para o fondant de chocolate meio amargo
- 115 g de chocolate meio amargo
- 100 g de manteiga
- 115 g de açúcar
- 25 ml de kirsch

Para o creme de leite
- 2 folhas de gelatina
- 75 ml de leite
- 170 ml de creme de leite fresco
- 25 g de açúcar
- ½ fava de baunilha

Na véspera, retire a parte superior dos 12 ovos, à maneira usada para os ovos quentes, e esvazie-os. Reserve 2 ovos inteiros e 1 gema para o preparo da receita. Reserve o restante dos ovos para outra receita. Lave e seque as 12 cascas de ovo e conserve a caixa dos ovos.

No dia, preaqueça o forno a 170°C.

Prepare o fondant de chocolate meio amargo: pique o chocolate e derreta-o em banho-maria com a manteiga. Misture com o batedor 2 ovos inteiros, 1 gema, o açúcar e o kirsch. Acrescente a essa mistura o chocolate derretido. Arrume as cascas de ovo na sua embalagem, para que fiquem apoiadas. Coloque o fondant de chocolate meio amargo até três quartos da capacidade de cada casca e leve-as ao forno por 8 minutos. Deixe esfriar.

Prepare o creme de leite: mergulhe as folhas de gelatina em água fria para que amoleçam. Em uma panela, leve ao fogo para ferver o leite, o creme de leite, o açúcar e a meia fava de baunilha (antes raspe seu interior com a ponta de uma faca). Retire do fogo e deixe em infusão por 10 minutos, depois passe essa mistura por uma peneira cônica apoiada sobre uma tigela. Esprema as folhas de gelatina para retirar o excesso de água e junte-as à mistura. Leve para gelar por 30 minutos.

Preencha o último quarto de cada casca de ovo com o creme de leite já frio. Sirva esses ovos em recipientes próprios.

DICAS DO *CHEF*: lave bem as cascas de ovo em água fria. Quando for levá-las ao forno, mergulhe previamente a embalagem dos ovos na água, para que não aqueça demasiadamente.

Pasta de chocolate

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 40min

- 80 g de chocolate meio amargo
- 20 g de mel
- 160 ml de creme de leite fresco

Para a massa de praline de avelãs
- 60 ml de água
- 200 g de açúcar
- 150 g de avelã sem pele
- 50 g de amêndoa sem pele
- 30 ml de óleo de avelã

◊ Ver a maneira correta de fazer uma massa de praline na página 314

Pique bem o chocolate meio amargo e coloque-o em uma tigela grande com o mel. Leve o creme de leite ao fogo para ferver e depois acrescente-o ao chocolate, misturando bem. Reserve.

Prepare a massa de praline de avelãs: em uma panela, leve para ferver a água com o açúcar. Junte as amêndoas e as avelãs sem pele. Misture com uma espátula de madeira. Depois retire do fogo e continue mexendo até que as avelãs e as amêndoas fiquem cobertas pelo açúcar. Leve a panela de volta ao fogo e deixe cozinhar até o açúcar derreter e caramelizar. Espalhe as amêndoas e as avelãs sobre papel-manteiga e deixe esfriar. Quebre o praline em pedaços e bata no liquidificador, até obter um pó fino e, em seguida, uma massa macia (para obter esse resultado, desligue várias vezes o liquidificador e mexa a mistura com uma espátula flexível). Despeje essa massa de praline em uma tigela e reserve.

Junte um pouco de massa de praline à preparação de chocolate. Misture com uma espátula flexível e em seguida acrescente o restante do praline. Junte o óleo de avelã, erguendo a espátula do centro para as bordas para que a massa fique lisa. Passe a mistura no liquidificador e guarde em recipiente de vidro em temperatura ambiente.

DICAS DO *CHEF*: você pode substituir o chocolate meio amargo pelo chocolate ao leite ou utilizar um óleo de noz no lugar de óleo de avelã. Essa pasta pode ser conservada por duas a três semanas em temperatura ambiente.

Potinhos de chocolate

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 15min
COZIMENTO : 30min

- 80 g de chocolate meio amargo
- 500 ml de leite
- 200 ml de creme de leite fresco
- ½ fava de baunilha
- 2 ovos
- 4 gemas
- 130 g de açúcar

Preaqueça o forno a 170°C.

Pique o chocolate. Em uma panela, ferva o leite com o creme de leite, o chocolate picado e a meia fava de baunilha (antes, raspe o interior com a ponta de uma faca). Retire do fogo. À parte, bata os ovos, as gemas e o açúcar com o batedor até que a mistura fique esbranquiçada e espessa. Acrescente a preparação de chocolate, depois passe tudo por uma peneira cônica sobre uma tigela. Com a ajuda de uma colher, retire a espuma que se formar na superfície.

Distribua a mistura entre seis ramequins de 100 ml cada, preenchendo-os até a borda. Disponha os ramequins em uma assadeira para o banho-maria com água fervente. Leve ao forno por 30 minutos, até que a superfície do creme esteja macia ao toque, mas sem grudar (caso contrário, prolongue um pouco o cozimento). Retire os ramequins do banho-maria e deixe esfriar. Sirva esses potinhos de chocolate bem frios.

DICA DO *CHEF*: você pode conservar os potinhos de chocolate por dois ou três dias na geladeira. Decore-os com chantili e salpique raspas de chocolate.

Potinhos de creme

PARA 12 RAMEQUINS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 10min
COZIMENTO : 20 a 25min

- 1 colher (café) de café solúvel (5 g)
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó sem açúcar
- 750 ml de leite
- 150 g de açúcar
- 1 fava de baunilha
- 3 ovos
- 2 gemas

Preaqueça o forno a 170°C. Prepare três grandes tigelas diferentes: uma para o café solúvel, outra para o cacau em pó e reserve a terceira vazia.

Ferva o leite com metade do açúcar e a fava de baunilha cortada ao meio (antes, raspe o interior com a ponta de uma faca). Retire do fogo.

Bata os ovos, as gemas e o restante do açúcar, depois junte o leite quente e continue a bater. Passe o creme por uma peneira cônica e distribua-o igualmente entre as três tigelas (cerca de 350 g por tigela). Bata a mistura de café e a de cacau para fundir bem os aromas.

Preencha quatro ramequins (de 7 cm de diâmetro e 3 cm de altura) com o creme de café, quatro outros com a mistura de cacau e os quatro restantes com o creme aromatizado com baunilha. Com a ajuda de uma colher, retire as bolhas e a espuma que se formarem na superfície. Disponha os ramequins em uma assadeira para o banho-maria e coloque água fervente até metade da altura. Leve ao forno por 20 a 25 minutos, ou até que, ao enfiar a ponta de uma faca no centro, ela saia limpa. Deixe esfriar, depois leve-os para gelar. Sirva os potinhos de creme bem frios.

DICA DO *CHEF*: coloque uma folha de papel absorvente no fundo da assadeira; isso impede que a água – e portanto o creme – ferva, evitando a formação de bolhas no creme.

Arroz-doce de chocolate e granita de maracujá

PARA 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h30min
COZIMENTO : cerca de 30min
REFRIGERAÇÃO : 3h20min

Para o arroz-doce
- 250 ml de leite
- 40 ml de creme de leite fresco
- 1 litro de água
- 75 g de arroz redondo
- 150 ml de suco de maracujá
- 15 g de açúcar

Para o creme de chocolate meio amargo
- 150 g de chocolate meio amargo
- 2 folhas de gelatina
- 2 gemas
- 50 g de açúcar
- 125 ml de leite
- 395 ml de creme de leite fresco
- 1 fava de baunilha

Para a granita de maracujá
- 150 ml de água
- 40 g de açúcar
- 150 ml de suco de maracujá

Para o creme de framboesa
- 150 ml de coulis de framboesa
- 2 folhas de gelatina

Para decorar
- Framboesas frescas

Prepare o arroz-doce: em uma panela, aqueça o leite e o creme de leite. Em outra panela, ferva a água, espalhe por cima o arroz e cozinhe-o por 2 minutos. Escorra o arroz e despeje-o na mistura de leite com creme de leite fervente. Acrescente o suco de maracujá e cozinhe em fogo brando por 20 minutos. Junte o açúcar e deixe cozinhar por mais 5 minutos, depois espere esfriar.

Prepare o creme de chocolate meio amargo: pique o chocolate. Mergulhe a gelatina em água fria. Bata com o batedor as gemas com metade do açúcar até obter uma mistura esbranquiçada e espessa. Em uma panela, ferva o leite com 20 ml de creme de leite fresco, o restante do açúcar e a fava de baunilha cortada ao meio (antes, raspe o interior com a ponta de uma faca). Despeje um terço sobre a mistura de gema com açúcar, mexendo vigorosamente. Despeje tudo em uma panela e deixe cozinhar em fogo brando, mexendo constantemente com uma espátula de madeira até o creme engrossar e cobrir a espátula (cuidado para não deixar ferver o creme). Esprema a gelatina para extrair o excesso de água e junte-a ao creme. Despeje tudo sobre o chocolate picado. Passe a mistura em uma peneira cônica sobre uma tigela. Coloque a tigela em um recipiente cheio de gelo e deixe esfriar, mexendo de vez em quando. Bata o restante do creme de leite. Misture o arroz ao leite com o creme de chocolate meio amargo e depois acrescente o creme de leite batido. Despeje em uma forma de charlote com 20 cm de diâmetro. Leve para gelar por 3 horas.

Prepare a granita de maracujá: misture a água, o açúcar e o suco de maracujá até que o açúcar se dissolva completamente. Despeje em uma grande assadeira até a altura de 1 cm e leve ao congelador. De vez em quando, quebre com um garfo os cristais que se formam e, assim que a granita estiver pronta, distribua-a entre dez copos.

Prepare o creme de framboesa: aqueça um quarto do coulis de framboesa. Fora do fogo, junte a gelatina já amolecida na água fria. Despeje sobre o restante do coulis e leve para gelar por 20 minutos. Depois, desenforme o arroz-doce. Bata o creme de framboesa e coloque por cima. Decore com framboesas e sirva um copo de granita de maracujá por pessoa.

Suflê de chocolate

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 30min
COZIMENTO : 45min

Para o creme confeiteiro de chocolate
- 115 g de chocolate meio amargo
- 500 ml de leite
- 1 fava de baunilha
- 4 gemas
- 80 g de açúcar
- 60 g de farinha de trigo
- 6 claras
- 30 g de açúcar

Para decorar
- Cacau em pó sem açúcar

◊ Ver a maneira correta de preparar formas de suflê na página 135

Prepare o creme confeiteiro de chocolate: pique finamente o chocolate e derreta-o em banho-maria. Ferva, em fogo brando, o leite com a fava de baunilha cortada ao meio (antes raspe o interior com a ponta de uma faca). Retire do fogo. Em uma tigela, bata com o batedor as gemas com o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada e espessa. Depois acrescente a farinha. Retire a fava de baunilha do leite, despeje metade do leite aromatizado com a baunilha ainda quente sobre a mistura de gema, açúcar e farinha e misture bem. Acrescente o restante do leite, depois despeje tudo na panela. Cozinhe em fogo brando, mexendo sem parar com uma espátula de madeira até engrossar o creme. Deixe ferver por 1 minuto, continuando a mexer com a espátula. Despeje esse creme sobre o chocolate e misture bem. Cubra a superfície do creme com filme plástico e reserve.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga uma forma de suflê de 23 cm de diâmetro e salpique-a com açúcar.

Bata as claras até que fiquem espumosas. Junte aos poucos um terço dos 30 g de açúcar e continue a bater até que as claras se tornem lisas e brilhantes. Depois acrescente delicadamente o restante do açúcar e bata até que as claras fiquem bem firmes.

Com a ajuda de uma espátula flexível, incorpore delicadamente as claras em neve, em três adições, ao creme confeiteiro de chocolate. Despeje a mistura em uma forma de suflê, preenchendo-a até a borda. Iguale a superfície com a espátula. Utilizando luvas plásticas, passe o dedo no alto da parede da forma para criar um espaço de 5 mm entre a preparação e a borda (isso permitirá que o suflê cresça mais facilmente). Asse durante 45 minutos aproximadamente, até o suflê crescer bem. Ao retirá-lo do forno, salpique o suflê com cacau e sirva imediatamente.

Suflês quentes de chocolate amargo

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 30min
COZIMENTO : 15min

Para a base do suflê
- 30 g de chocolate amargo (com 55% a 70% de cacau)
- 30 g de cacau em pó sem açúcar
- 120 ml de água
- 1 gema
- 20 g de amido de milho
- 6 claras
- 90 g de açúcar

Para decorar
- Açúcar de confeiteiro

◊ Ver a maneira correta de preparar formas de suflê na página 135

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga seis ramequins de 8 cm de diâmetro e salpique-os com açúcar.

Prepare a base do suflê: pique o chocolate finamente e coloque-o em uma tigela. Em uma panela, dissolva o cacau na água, depois leve para ferver. Despeje sobre o chocolate e misture bem. Deixe amornar e depois acrescente a gema e o amido de milho.

Bata as claras até que fiquem espumosas. Junte aos poucos um terço do açúcar, continuando a bater até que fiquem lisas e brilhantes. Acrescente delicadamente o restante do açúcar e bata até que fiquem bem firmes.

Com a ajuda de uma espátula flexível, incorpore as claras, em três adições, à base do suflê. Distribua a mistura entre os seis ramequins, preenchendo-os até a borda, e iguale a superfície com a espátula. Utilizando luvas plásticas, passe o dedo no alto da parede de cada forma para criar um espaço de 5 mm entre a preparação e a borda da forma (isso permitirá que o suflê cresça mais facilmente). Asse por cerca de 15 minutos, até que os suflês tenham crescido bem. Ao retirá-los do forno, salpique-os com açúcar de confeiteiro e sirva imediatamente.

Suflês quentes de chocolate e café

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 1h
CONGELAMENTO : 2h
COZIMENTO : 15min

Para os bolinhos de ganache de café
- 75 g de chocolate meio amargo
- 75 ml de creme de leite fresco
- ½ colher (café) de café solúvel (2 g)

Para a base do suflê
- 60 g de chocolate meio amargo
- 60 g de cacau em pó sem açúcar
- 240 ml de água
- 2 gemas
- 4 claras
- 50 g de açúcar

◊ Ver a maneira correta de preparar formas de suflê na página 135

Prepare os bolinhos de ganache de café: forre uma assadeira com papel-manteiga. Pique grosseiramente o chocolate e coloque-o em uma tigela. Em uma panela, ferva o creme de leite e o café solúvel, depois despeje essa preparação sobre o chocolate e misture bem. Com a ajuda de uma colher de café, forme sobre a assadeira 24 pequenos círculos de ganache e leve-os ao congelador por 2 horas.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga 6 ramequins de 8 cm de diâmetro e salpique-os com açúcar.

Prepare a base do suflê: pique finamente o chocolate e coloque-o em uma tigela. Em uma panela, dissolva o cacau na água, depois leve ao ponto de fervura. Despeje sobre o chocolate e misture bem. Deixe esfriar e depois acrescente as gemas.

Bata as claras até que fiquem espumosas. Junte aos poucos um terço do açúcar, continuando a bater até que fiquem lisas e brilhantes. Depois acrescente delicadamente o restante do açúcar e bata até que fiquem bem firmes.

Com a ajuda de uma espátula flexível, incorpore delicadamente as claras, em três adições, à base do suflê. Distribua essa mistura entre os 6 ramequins até metade de sua altura. Coloque quatro bolinhos de ganache de café em cada ramequim e depois acrescente o restante da mistura até a borda. Alise a superfície com a espátula. Utilizando luvas plásticas, passe o dedo no alto da parede dos ramequins para criar um espaço de 5 mm entre a preparação e a borda dos ramequins (isso permitirá que o suflê cresça mais facilmente). Asse por 15 minutos, ou até que os suflês tenham crescido bem. Ao retirá-los do forno, salpique-os com açúcar de confeiteiro e sirva imediatamente.

Suflês de chocolate branco

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 30min
COZIMENTO : 20min

Para o creme confeiteiro de chocolate branco
- 125 g de chocolate branco
- 300 ml de leite
- 4 gemas
- 80 g de açúcar
- 20 g de farinha de trigo
- 10 claras
- 80 g de açúcar

Para decorar
- Açúcar de confeiteiro

◊ Ver a maneira correta de preparar formas de suflê na página 135

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga seis ramequins de 8 cm de diâmetro e salpique-os com açúcar.

Prepare o creme confeiteiro de chocolate branco: pique o chocolate e coloque-o em uma tigela. Em uma panela, ferva o leite e depois retire-o do fogo. Bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada e espessa. Acrescente a farinha de trigo. Despeje metade do leite quente sobre a mistura de gema, açúcar e farinha e misture bem. Junte o restante do leite e depois despeje tudo em uma panela. Deixe cozinhar em fogo brando, mexendo sem parar com uma espátula de madeira até que o creme engrossar. Deixe ferver por 1 minuto, sempre mexendo. Retire a panela do fogo, despeje sobre o chocolate picado e mexa bem. Cubra a superfície do creme com filme plástico e reserve até sua utilização.

Bata as claras até que ficarem espumosas. Junte aos poucos um terço do açúcar e continue a bater até que fiquem lisas e brilhantes. A seguir, despeje delicadamente o restante do açúcar e bata até que fiquem bem firmes.

Com uma espátula flexível, incorpore delicadamente as claras em neve, em três adições, ao creme confeiteiro. Distribua essa preparação nos 6 ramequins, preenchendo até a borda, e alise a superfície com a espátula. Utilizando luvas plásticas, passe o dedo no alto da parede de cada forma para criar um espaço de 5 mm entre a preparação e a borda dos ramequins (isso permitirá que eles cresçam mais facilmente). Asse por 20 minutos, até que os suflês tenham crescido bem. Em seguida, salpique o suflê com açúcar de confeiteiro e sirva imediatamente.

Todo chocolate

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 45min
COZIMENTO : 15min

Para o sorbet de chocolate
- 200 g de chocolate meio amargo
- 250 ml de água
- 250 ml de leite
- 170 g de açúcar
- 25 g de cacau em pó sem açúcar

Para os suflês macios de chocolate
- 100 g de chocolate meio amargo
- 60 g de manteiga
- 4 gemas
- 4 claras
- 50 g de açúcar

Para decorar
- Açúcar de confeiteiro

Prepare o sorbet de chocolate: pique finamente o chocolate e coloque-o em uma tigela. Ferva a água, o leite, o açúcar e o cacau em pó. Despeje tudo sobre o chocolate e misture bem. Passe o creme no coador, deixe esfriar e bata-o em uma sorveteira. Quando estiver consistente, leve ao congelador até o momento de utilizar.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga seis ramequins de 8 cm de diâmetro e salpique-os com açúcar.

Prepare os suflês macios de chocolate: pique finamente o chocolate e derreta-o com a manteiga em banho-maria. Retire a mistura do banho-maria e acrescente as gemas. Deixe esfriar. Bata as claras até ficarem espumosas. Junte aos poucos um terço do açúcar, continuando a bater até ficarem lisas e brilhantes. Acrescente delicadamente o restante do açúcar e bata até ficarem bem firmes. Com uma espátula flexível, incorpore delicadamente as claras em neve à preparação de chocolate, em três adições. Distribua essa mistura pelos ramequins, preenchendo-os até a borda, e alise a superfície com a espátula. Utilizando luvas plásticas, passe o dedo no alto da parede de cada ramequim para criar um espaço de 5 mm entre a preparação e a borda dos ramequins (isso permitirá que cresçam mais facilmente). Asse por 15 minutos, até que os suflês tenham crescido bem. Ao retirá-los do forno, salpique-os com açúcar de confeiteiro e sirva-os imediatamente com uma porção de sorbet de chocolate.

Fatias de fondant de chocolate caraíba e coulis de damasco com lascas de pistache

PARA 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h
COZIMENTO : 15min
REFRIGERAÇÃO : 1noite + 30min

Para o fondant de chocolate caraíba
- 150 g de manteiga em temperatura ambiente
- 75 g de chocolate caraíba
- 90 g de cacau em pó sem açúcar
- 4 gemas
- 125 g de açúcar
- 1 colher (sopa) de extrato de café
- 300 ml de creme de leite fresco

Para o coulis de damasco
- 500 g de damasco fresco
- 90 g de açúcar
- Suco de ½ limão
- 400 ml de água

Para decorar
- Lascas de pistache

Na véspera, prepare o fondant de chocolate caraíba: em uma tigela, trabalhe a manteiga em temperatura ambiente com uma espátula até obter consistência de pomada. Pique o chocolate e derreta-o em banho-maria. Fora do fogo, junte a manteiga e o cacau e bata até obter uma mistura bem lisa. À parte, bata as gemas e o açúcar até que a mistura se torne esbranquiçada e espessa. Acrescente em seguida o extrato de café. Com a ajuda de uma espátula flexível, incorpore delicadamente a mistura de chocolate, cacau e manteiga. Em uma tigela, bata o creme de leite até que fique firme e não se desprenda do batedor. Incorpore delicadamente um terço do creme batido à mistura de chocolate, depois acrescente o restante do creme e misture bem. Despeje em uma terrina de porcelana de 25 cm x 10 cm. Alise a superfície com uma espátula flexível, depois recubra com filme plástico. Leve para gelar durante uma noite antes de desenformar.

No dia, prepare o coulis de damasco: lave e enxugue os damascos. Abra-os, retire o caroço e corte a polpa em pedaços pequenos. Coloque-os em uma panela, salpique o açúcar e regue o suco de limão. Junte a água e leve ao ponto de fervura. Reduza o fogo e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos, até que o damasco fique macio. Passe-o pelo liquidificador para obter um coulis. Se o coulis estiver muito ácido, acrescente um pouco de açúcar, depois leve para gelar por 30 minutos.

Passe a terrina por água quente e em seguida desenforme o fondant. Corte-o com uma faca também passada em água quente. Coloque 1 ou 2 fatias em cada prato e despeje ao lado uma porção do coulis de damasco. Decore com lascas de pistaches.

DICA DO *CHEF*: o chocolate caraíba, resultado da mistura de favas de cacau das ilhas do Caribe, é um chocolate de cobertura de grande cru. Contém 66% de cacau.

Sabores gelados, sabores para beber

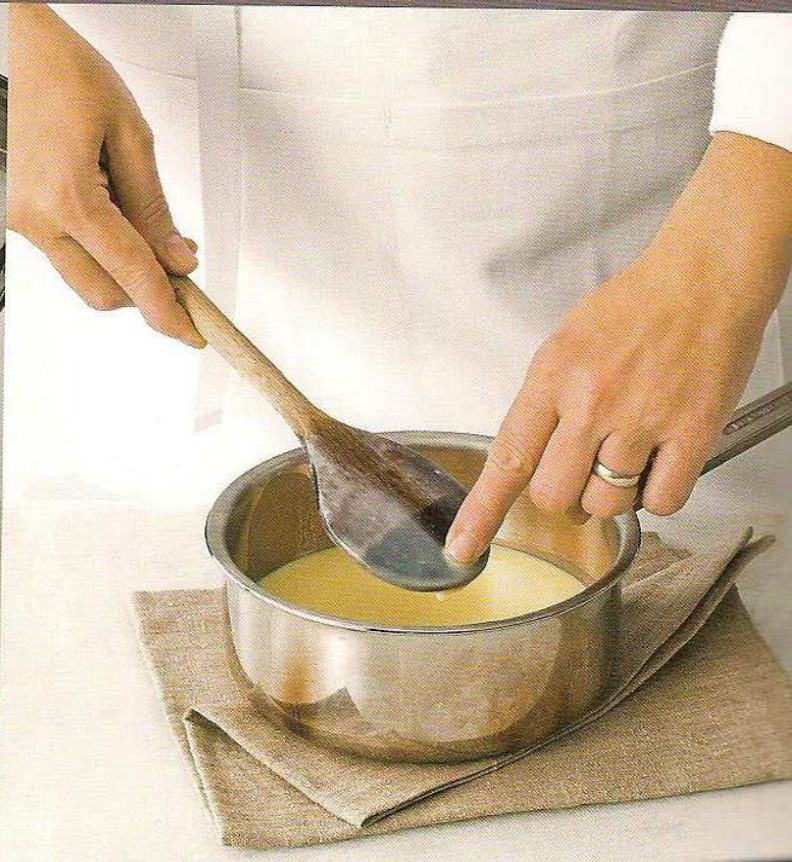
a maneira correta de fazer creme inglês

Adapte esta versão do creme inglês de acordo com os ingredientes da receita de sua escolha (ver, por exemplo, nas páginas 212 ou 230).

1 Em uma tigela, bata 5 gemas com 125 g de açúcar até obter uma mistura esbranquiçada e espessa.

2 Em uma panela, ferva 500 ml de leite e 1 fava de baunilha cortada ao meio (antes, raspe o interior com a ponta de uma faca). Despeje um pouco desse leite sobre a preparação de gema com açúcar, batendo vigorosamente.

3 Despeje tudo em uma panela e cozinhe em fogo brando, mexendo constantemente com uma espátula de madeira até o creme engrossar e cobrir a espátula (cuidado para não deixar ferver o creme). Passe o dedo no dorso da colher: se a marca deixada pelo dedo for visível, o creme estará cozido. Retire o creme do fogo e passe-o por uma peneira cônica apoiada sobre uma tigela. Coloque-a em um recipiente cheio de gelo e deixe esfriar, mexendo de vez em quando.



a maneira correta de fazer massa de bomba profiterole e carolina

Adapte a versão dessa massa de acordo com os ingredientes da receita de sua escolha (ver, por exemplo, na página 232).

1 Em uma panela, derreta 50 g de manteiga com 120 ml de água, ½ colher (café) de sal e ½ colher (café) de açúcar. Ferva tudo. Acrescente 75 g de farinha de trigo peneirada. Misture até obter uma bola de massa lisa. Leve de volta ao fogo para enxugar a massa, mexendo até que se descole das paredes da panela e forme uma bola ao redor da colher sem deixar marcas na panela.

2 Transfira a massa para uma tigela e deixe esfriar por 5 minutos. Acrescente então 3 ovos, um a um, mexendo energicamente com a colher. Bata o quarto ovo em uma tigela à parte. Incorpore metade dele à massa e volte a bater, para acrescentar mais ar e, no final, a massa deve ficar lisa e brilhante.

3 Nesse ponto, verifique se a massa está pronta para ser usada: apanhe um pouco de massa com a colher e vire-a. Se a massa cair da colher formando um "V", ela está no ponto. Caso contrário, junte um pouco do restante do ovo batido e refaça o teste.

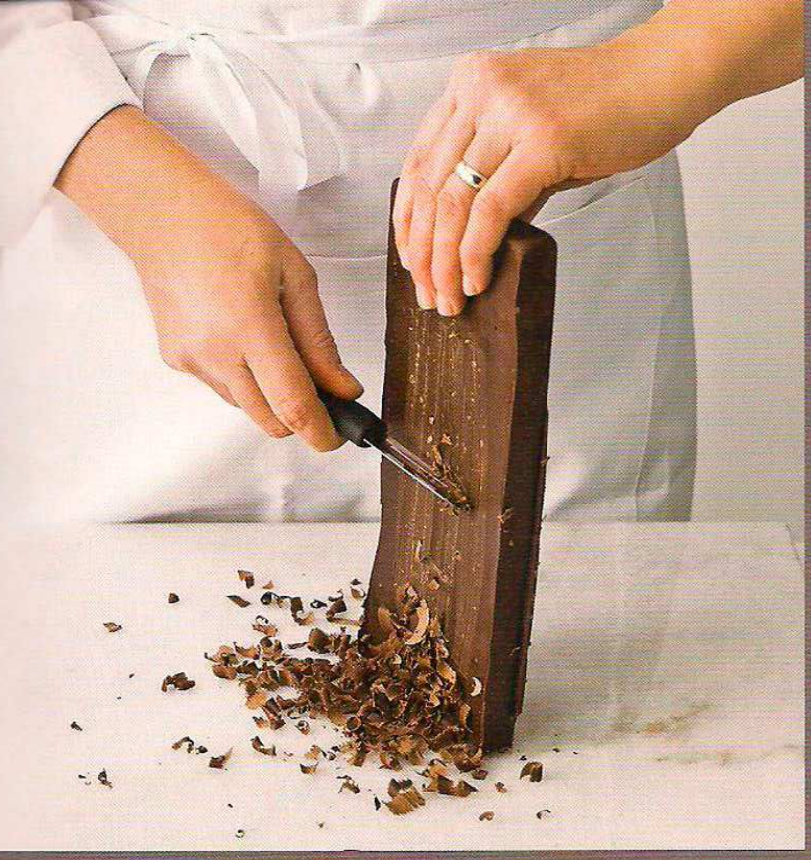
a maneira correta de formar quenelles

Prepare a massa de quenelle de acordo com a receita de sua escolha (ver, por exemplo, nas páginas 218, 220 ou 234).

1 Mergulhe duas colheres de sopa em um copo com água quente. Providencie a massa de quenelle e as barquetes onde colocá-la.

2 Com a ajuda das duas colheres, forme quenelles apanhando uma porção da preparação e fazendo-a passar para a outra colher. Repita a operação várias vezes até obter uma quenelle bem lisa e oval.

3 Coloque a quenelle na barquete retirando-a de uma das colheres.



a maneira correta de fazer lascas de chocolate

Prepare lascas de chocolate para decorar suas sobremesas, como na página 212, seguindo um dos dois métodos abaixo. Utilize para isso 200 g de chocolate.

1 Primeiro método: coloque um tablete de chocolate, com o lado liso voltado para cima, sobre uma folha de papel-manteiga. Com um secador de cabelos, aqueça a superfície do chocolate para que amoleça, depois deixe-o em temperatura ambiente por cerca de 2 minutos. Utilize um descascador de legumes de lâmina fixa: com uma das mãos mantenha o tablete ligeiramente inclinado e, com a outra, raspe pressionando a lâmina do descascador sobre o chocolate para formar lascas. Leve para gelar até a hora de usar.

2 Segundo método (profissional): derreta o chocolate (ver na página 315), depois despeje-o em uma folha de plástico grosso. Espalhe-o com uma espátula para que fique bem liso e deixe esfriar.

3 Utilizando uma faca grande, raspe o chocolate resfriado inclinando bem a lâmina, a fim de formar as lascas. Leve para gelar até a hora de usar.

Tronco coberto com chocolate meio amargo

PARA 12 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h15min
COZIMENTO : 12min
CONGELAMENTO : 3h

Para o pão de ló de chocolate meio amargo
- 100 g de chocolate amargo (com 70% de cacau)
- 100 g de manteiga
- 4 gemas
- 4 claras
- 40 g de açúcar
- 50 g de farinha de trigo

Para a calda de chocolate
- 70 ml de água
- 75 g de açúcar
- 10 g de cacau em pó sem açúcar

Para o parfait de chocolate
- 100 g de chocolate meio amargo
- 300 ml de creme de leite fresco
- 5 gemas
- 40 ml de água
- 45 g de açúcar

Para o chantili de chocolate
- 100 g de chocolate meio amargo
- 200 ml de creme de leite fresco
- 20 g de açúcar de confeiteiro

Para as placas de chocolate
- 250 g de chocolate amargo

Preaqueça o forno a 180°C. Forre uma assadeira com papel-manteiga.

Prepare o pão de ló de chocolate: pique o chocolate e derreta-o em banho-maria. Retire do banho-maria e junte a manteiga em temperatu ambiente, depois as gemas. Bata as claras com o açúcar até que fiquer firmes e incorpore-as delicadamente à preparação de chocolate. Junte a farinha e misture bem. Espalhe essa massa na assadeira até a altura de 1 cm e asse por 12 minutos.

Prepare a calda de chocolate: em uma panela, ferva a água e o açúcar. Junte o cacau em pó, misture e deixe esfriar.

Prepare o parfait de chocolate: pique o chocolate e derreta-o em banho -maria. Bata o creme de leite até ficar firme e não se desprender do batedor e leve para gelar. Bata as gemas. Ferva a água e o açúcar e coz por 2 minutos. Despeje essa calda sobre as gemas e bata continuamer até que a mistura se torne espessa e esfrie. Com a ajuda de uma espát flexível, incorpore aos poucos o chocolate e o creme batido.

Despeje o parfait em uma forma de tronco de árvore de 35 cm até um terço de sua capacidade. Corte o pão de ló de chocolate em dois pedaç de 3 cm x 35 cm e de 5 cm x 35 cm. Coloque o primeiro pedaço de pão de ló sobre o parfait. Embeba-o com a calda de chocolate, depois recub com o restante do parfait. Embeba a segunda parte do pão de ló e disponha-a com o lado embebido sobre o parfait. Leve para congelar por 3 horas.

Prepare o chantili de chocolate: pique o chocolate e derreta-o em banho -maria. Bata o creme de leite e, quando estiver espesso, junte o açúcar de confeiteiro, continuando a bater até que o creme fique firme e não se desprenda do batedor. Acrescente o chocolate. Coloque um saco de confeitar com bico canelado e leve para gelar.

Prepare as placas de chocolate: Derreta o chocolate meio-amargo (ver página 315). Espalhe-o sobre uma assadeira forrada com papel-manteig e leve para gelar. Assim que estiver firme, deixe chegar à temperatura ambiente, depois quebre-o em grandes pedaços.

Coloque a forma de tronco de árvore em água bem quente e depois desenforme o bolo. Decore com rosáceas de chantili e placas de chocol

Creme gelado de chocolate

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ☆ ☆
PREPARAÇÃO : 45min
TURBINAGEM : 30min

Para o creme gelado de chocolate
- 120 g de chocolate amargo (com 55% a 70% de cacau)
- 30 g de massa de cacau
- 6 gemas
- 100 g de açúcar
- 500 ml de leite

Para a calda de chocolate
- 250 g de chocolate meio amargo
- 150 ml de leite
- 120 ml de creme de leite fresco

Para o chantili
- 400 ml de creme de leite fresco
- 40 g de açúcar de confeiteiro

Para decorar
- Lascas de chocolate (ver página 209)

Prepare o creme gelado de chocolate: pique finamente o chocolate e a massa de cacau e coloque em uma tigela grande. Em outra tigela, bata as gemas com o açúcar até que as gemas fiquem esbranquiçadas e espessas. Em uma panela, ferva o leite e despeje um terço na mistura de gema com açúcar, batendo vigorosamente. Despeje essa mistura na panela e cozinhe em fogo brando, mexendo constantemente com uma espátula de madeira até o creme engrossar e cobrir a espátula (cuidado para não deixar o creme ferver). Despeje esse creme sobre o chocolate e a massa de cacau e misture bem. Passe tudo por uma peneira cônica apoiada sobre uma tigela. Coloque a tigela em um recipiente grande e cheio de gelo e deixe o creme esfriar. Bata na sorveteira por 30 minutos e leve para congelar até a hora de servir.

Prepare a calda de chocolate: pique o chocolate meio amargo e coloque-o em uma tigela. Em uma panela, ferva o leite e o creme de leite, depois despeje sobre o chocolate e misture com uma espátula flexível.

Prepare o chantili: bata o creme de leite. Quando começar a endurecer, junte o açúcar de confeiteiro e continue a bater até que fique bem firme e não se desprenda do batedor. Coloque no saco de confeitar com bico canelado.

Preencha oito copos, colocando 3 bolas de creme gelado de chocolate em cada um, depois acrescente uma grande rosácea de chantili. Coloque um fio de calda de chocolate por cima e complete com lascas de chocolate.

DICA DO *CHEF*: se não encontrar a massa de cacau, utilize chocolate com alta porcentagem de cacau (72%, por exemplo).

Sorvete de chocolate

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 30min
TURBINAGEM : 30min

Para o sorvete de chocolate
- 120 g de chocolate amargo (com 55% a 70% de chocolate)
- 30 g de massa de cacau
- 6 gemas
- 100 g de açúcar
- 500 ml de leite

Para a calda de chocolate
- 250 g de chocolate amargo
- 150 ml de leite
- 120 ml de creme de leite fresco

Prepare o sorvete de chocolate: pique finamente o chocolate e a massa de cacau, coloque-os em uma tigela grande e reserve. Em outra tigela, bata as gemas com metade do açúcar até que a mistura fique esbranquiçada e espessa. Em uma panela, ferva o leite com o restante do açúcar, misturando bem. Acrescente as gemas batidas com açúcar e deixe cozinhar em fogo brando, mexendo sem parar com uma espátula de madeira até o creme engrossar e cobrir a espátula (cuidado para não deixar o creme ferver). Despeje esse creme sobre o chocolate e a massa de cacau e misture bem. Passe tudo por uma peneira cônica apoiada sobre uma tigela. Coloque a tigela dentro de uma vasilha maior, cheia de gelo e deixe o creme esfriar. Depois, bata na sorveteira por 30 minutos e leve para congelar até o momento de servir.

Leve oito tigelas de servir ao congelador.

Prepare a calda de chocolate: pique o chocolate e coloque-o em uma tigela. Ferva o leite e o creme. Despeje tudo sobre o chocolate e misture bem com uma espátula flexível.

Coloque 3 ou 4 bolas do sorvete de chocolate em cada uma das tigelas e acrescente por cima a calda de chocolate ainda quente.

DICA DO *CHEF*: se não conseguir encontrar a massa de cacau, utilize o chocolate com alto teor de cacau (72%, por exemplo).

Creme gelado de chocolate com zabaione quente de café

PARA 4 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h30min
COZIMENTO : 8min
TURBINAGEM : 30min

Para o creme gelado de chocolate
- 120 g de chocolate amargo (com 55% a 70% de cacau)
- 30 g de massa de cacau
- 6 gemas
- 100 g de açúcar
- 500 ml de leite

Para o pão de ló
- 3 claras
- 75 g de açúcar
- 3 gemas
- 75 g de farinha de trigo

Para a calda de café
- 50 ml de água
- 50 g de açúcar
- 2 colheres (sopa) de rum
- 1 colher (sopa) de licor de café

Para o zabaione de café
- 4 gemas
- 100 g de açúcar
- 8 g de café solúvel
- 100 ml de água
- 1 colher (café) de licor de café
- 100 ml de chantili
- Cacau em pó sem açúcar

Prepare o creme gelado de chocolate: pique finamente o chocolate e a massa de cacau e coloque-os em uma tigela grande. Em outra tigela, bata as gemas com metade do açúcar até que a mistura fique esbranquiçada e espessa. Em uma panela, ferva o leite e o restante do açúcar, depois despeje um terço dessa mistura sobre as gemas com açúcar e bata vigorosamente. Despeje essa mistura na panela e deixe cozinhar em fogo brando, mexendo sem parar com uma espátula de madeira, até o creme engrossar e cobrir a espátula (cuidado para não deixar o creme ferver). Despeje esse creme sobre o chocolate e misture bem. Passe tudo por uma peneira cônica apoiada sobre uma tigela. Coloque a tigela dentro de uma vasilha maior, cheia de gelo e deixe o creme esfriar. Depois, bata na sorveteira por 30 minutos e leve para congelar até o momento de servir.

Prepare o pão de ló: preaqueça o forno a 180°C. Forre uma assadeira com papel-manteiga. Trace sobre ele quatro círculos de 8 cm de diâmetro. Bata as claras até que fiquem ligeiramente espumosas. Acrescente aos poucos um terço do açúcar, batendo sem parar. A seguir, adicione o restante do açúcar e continue a bater até que as claras fiquem bem firmes. Acrescente as gemas e depois a farinha de trigo. Despeje essa massa no saco de confeitar com bico liso e modele sobre a assadeira 4 discos de massa, formando uma espiral a partir do centro nos círculos previamente traçados. Asse por 8 minutos e reserve.

Prepare a calda de café: em uma panela, ferva a água e o açúcar. Deixe esfriar; em seguida, acrescente o rum e o licor de café.

Prepare o zabaione de café: bata as gemas com o açúcar em banho-maria até obter uma mistura aveludada. Adicione o café dissolvido na água e continue a bater até que a mistura fique esbranquiçada e atinja o ponto de fita: ela deve escorrer do batedor sem quebrar, formando uma fita. Em cada prato, coloque um aro de torta de 10 cm. Coloque dentro dele 1 disco de pão de ló embebido na calda de café e complete com o creme gelado. Retire o círculo de metal, decore com o chantili e despeje sobre ele o zabaione quente. Salpique cacau e sirva.

Duo de chocolate quente e sorvete de baunilha com biscoitos crocantes condimentados

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h30min
REFRIGERAÇÃO : 1noite
TURBINAGEM : 30min
COZIMENTO : 20min

Para a massa do biscoito crocante condimentado
- 100 g de açúcar
- 25 g de açúcar mascavo claro
- 200 g de farinha de trigo
- 100 g de manteiga
- Uma pitada de sal
- ½ colher (café) de fermento químico
- Duas pitadas de noz-moscada
- ½ colher (café) de canela em pó
- 20 ml de leite
- 1 ovo

Para o sorvete de baunilha
- 5 gemas
- 125 g de açúcar
- 500 ml de leite
- 1 fava de baunilha
- 50 ml de creme de leite fresco

Para o chocolate quente
- 250 g de chocolate meio amargo
- 50 g de massa de praline (ver página 314)
- 500 ml de leite
- 200 ml de creme de leite fresco

De véspera, prepare a massa do biscoito crocante e condimentado: misture o açúcar, o açúcar mascavo, a farinha de trigo e a manteiga até obter uma mistura de consistência esfarelada. Acrescente o sal, o fermento, a noz-moscada e a canela. Junte o leite e o ovo e misture até que a massa fique homogênea, mas sem trabalhá-la demais. Embrulhe-a em filme plástico e leve à geladeira até o dia seguinte.

No dia, prepare o sorvete de baunilha: bata na batedeira as gemas e metade do açúcar até que a mistura fique esbranquiçada e espessa. Em uma panela, ferva o leite com o restante do açúcar e a fava de baunilha cortada ao meio (antes, raspe seu interior com a ponta de um faca). Despeje um terço desse leite sobre a mistura de gema com açúc batendo vigorosamente. Depois despeje em uma panela e leve ao fogo para cozinhar em fogo brando, mexendo sem parar com uma espátula de madeira até o creme engrossar e cobrir a espátula (cuidado para nã deixar o creme ferver). Acrescente a seguir o creme de leite fresco. Coe esse creme sobre uma tigela. Coloque-a dentro de um recipiente com gelo e deixe o creme esfriar. A seguir, bata-o na sorveteira por 30 minutos e depois leve ao congelador até a hora de servir.

Preaqueça o forno a 175°C. Forre uma assadeira com papel-manteiga. Abra a massa do biscoito crocante condimentado com o rolo e corte-a em tiras de 2 cm x 10 cm. Coloque-as sobre uma assadeira. Leve para assar por 20 minutos e então deixe esfriar sobre uma grade de metal.

Prepare o chocolate quente: pique grosseiramente o chocolate e a massa de praline e coloque-os em uma tigela. Ferva o leite e o creme de leite fresco. Despeje sobre o chocolate e a massa de praline. Misture vigorosamente com o batedor e depois coe a mistura.

Despeje em oito pratos fundos 1 concha de chocolate quente. Com duas colheres de sopa molde as quenelles de sorvete de baunilha e coloque duas sobre cada prato. Acrescente 2 biscoitos crocantes condimentados sobre a borda do prato e sirva em seguida.

Ilhas geladas de chocolate branco no mar de morango

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 30min
INFUSÃO : 30min
REFRIGERAÇÃO : 6h30min

Para as ilhas geladas de chocolate branco
- 150 g de chocolate
- 150 ml de suco de maracujá fresco
- 250 ml de leite de coco
- 1 fava de baunilha

Para o mar de morango
- 2 folhas de citronela
- 700 g de morango fresco

Para decorar
- Favas de baunilha

◊ Ver a maneira correta de formar quenelles na página 208

Prepare as ilhas geladas de chocolate branco: pique o chocolate e coloque-o em uma tigela. Em uma panela, misture o suco de maracujá e o leite de coco. Junte a fava de baunilha (antes, raspe seu interior com a ponta de uma faca) e ferva. Retire a panela do fogo e deixe em infusão por 30 minutos. Retire a fava de baunilha, lave-a e reserve-a para decorar. Despeje o líquido quente sobre o chocolate picado e misture bem. Deixe esfriar; em seguida, leve à geladeira por 6 horas.

Prepare o mar de morango: pique grosseiramente a citronela e 200 g de morango, depois bata-os no liquidificador para obter um suco. Coe sobre uma tigela. Lave os morangos restantes, limpe-os e corte-os em quatro partes. Junte ao suco de morango-citronela e leve para gelar por 30 minutos, para que esfrie bem.

Reparta o creme de morango por oito tigelas individuais. Com a ajuda de duas colheres de sopa, modele quenelles de sorvete de chocolate branco e coloque quatro delas em cada tigela. Decore com pedaços de fava de baunilha.

Sorvete de chocolate branco com anis e nozes-pecãs caramelizadas

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 35min
TURBINAGEM : 30min
CONGELAMENTO : 4h

Para as nozes-pecãs caramelizadas
- 50 g de açúcar
- 160 g de noz-pecã
- 15 g de manteiga

Para o sorvete de chocolate branco com anis
- 150 g de chocolate branco
- 6 gemas
- 100 g de açúcar
- 500 ml de leite
- ½ colher (café) de anis

◊ Ver a maneira correta de formar quenelles na página 208

Prepare as nozes-pecãs caramelizadas: aqueça o açúcar em uma panela. Assim que começar a derreter, junte as nozes-pecãs e deixe cozinhar por 1 ou 2 minutos, mexendo com uma espátula de madeira. Junte a manteiga e reserve.

Prepare o sorvete de chocolate branco com anis: pique finamente o chocolate em uma tigela grande. Bata as gemas com metade do açúcar até que a mistura se torne esbranquiçada e espessa. Em uma panela, ferva o leite e o restante do açúcar, depois despeje um terço dessa mistura sobre a gema com açúcar, batendo vigorosamente. Despeje tudo na panela e deixe cozinhar em fogo brando, mexendo sem parar com uma espátula de madeira, até que o creme fique esbranquiçado, grosso e grudado à espátula (cuidado para não deixar o creme ferver). Despeje esse creme sobre o chocolate e misture bem. Passe tudo por uma peneira cônica sobre uma tigela. Coloque a tigela dentro de uma vasilha maior com gelo e deixe o creme esfriar. Depois junte o anis e bata na sorveteira por 30 minutos. Incorpore, então, metade das nozes-pecãs caramelizadas e leve para congelar até o momento de usar.

Na hora de servir, modele as quenelles de sorvete de chocolate branco com anis com a ajuda de duas colheres de sopa e coloque três delas em cada prato. Decore com o restante das nozes-pecãs caramelizadas.

Granulado de chocolate

PARA 4 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 10min
CONGELAMENTO : 2h

- 50 g de chocolate meio amargo
- 200 ml de água
- 40 g de açúcar

Pique grosseiramente o chocolate e coloque-o em uma tigela. Em uma panela, aqueça a água e o açúcar até que o açúcar fique totalmente dissolvido. Despeje sobre o chocolate picado e misture bem.

Transfira para uma travessa grande; espalhe uma camada com espessura de 1 cm, no máximo, e leve ao congelador por 2 horas. De tempo em tempo, raspe a mistura com um garfo e, quando estiver parcialmente congelada, raspe os cristais que se formaram.

Após 2 horas, distribua o granulado em quatro xícaras ou copos grandes e sirva em seguida.

Nugá gelado de chocolate

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 45min
COZIMENTO : 5min
CONGELAMENTO : 1h

Para o nugá
- 70 g de amêndoa laminada
- 95 g de açúcar

Para o suspiro francês
- 2 claras
- 125 g de açúcar
- 85 g de chocolate meio amargo (com 66% de cacau)
- 250 ml de creme de leite fresco
- 75 g de frutas cristalizadas picadas
- 1 colher (sopa) de kirsch
- 200 ml de chantili
- Cerejas-amarena

Preaqueça o forno a 150°C. Forre uma assadeira com papel-manteiga.

Prepare o nugá: coloque a amêndoa na assadeira e leve-a ao forno por 5 minutos para corar ligeiramente. Reserve. Em uma panela, cozinhe o açúcar por cerca de 10 minutos para obter um caramelo dourado (até 170°C no termômetro de cozinha). Junte a amêndoa e misture delicadamente. Despeje essa mistura em uma folha de papel-manteiga e cubra com outra folha. Use o rolo para abrir o nugá até uma espessura de 2 mm. Deixe-o esfriar, depois envolva-o em um pano de prato e triture-o com o rolo.

Prepare o suspiro francês: bata as claras até que fiquem ligeiramente espumosas. Junte aos poucos um terço do açúcar, continuando a bater até que fiquem lisas e brilhantes. Acrescente delicadamente o açúcar restante e bata até que as claras fiquem bem firmes e formando picos. Leve à geladeira até a hora de usar.

Pique o chocolate e derreta-o em banho-maria. Bata o creme de leite até ficar firme e não se desprender do batedor; adicione delicadamente ao creme o chocolate derretido. Incorpore esse creme de chocolate ao suspiro francês em três adições. Junte o nugá triturado, as frutas cristalizadas picadas e o kirsch. Despeje essa mistura em uma terrina de 22 cm de comprimento e 5 cm de altura e leve para congelar por 1 hora.

Coloque a forma em água bem quente e depois desenforme a terrina. Corte o nugá gelado de chocolate e reparta as fatias entre seis pratos de sobremesa. Com o saco de confeitar com bico canelado deposite sobre cada fatia uma rosácea de chantili, finalize com uma cereja-amarena e sirva em seguida.

DICA DO *CHEF*: se você não tiver cerejas-amarena, utilize cerejas em calda para a decoração. Você pode igualmente servir esse nugá gelado com um coulis de cereja.

Parfait gelado de chocolate com creme de laranja e manjericão

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h15min
CONGELAMENTO : 2h

Para o parfait gelado de chocolate meio amargo
- 100 g de chocolate meio amargo
- 300 ml de creme de leite fresco
- 5 gemas
- 50 ml de água
- 45 g de açúcar

Para o creme de laranja e manjericão
- 1 maço de manjericão
- 4 gemas
- 90 g de açúcar
- 350 ml de suco de laranja

Para os cítricos
- 2 laranjas
- 1 toranja (grapefruit)

Para decorar
- Folhinhas de manjericão

Prepare o parfait gelado de chocolate: pique o chocolate e derreta-o em banho-maria. Em uma tigela, bata o creme de leite, até que fique firme e não se desprenda do batedor, e leve para gelar. Em outra tigela, bata as gemas até que fiquem esbranquiçadas. Em uma panela, ferva a água e o açúcar e cozinhe por 2 minutos. Despeje delicadamente essa calda sobre a gema e bata continuamente até que a mistura fique espessa e esfrie. Com uma espátula flexível, acrescente aos poucos o chocolate derretido; em seguida, o creme batido. Despeje essa mistura em uma terrina de porcelana de 18 cm x 7 cm e leve para congelar por 2 horas.

Prepare o creme de laranja e manjericão: lave e seque o manjericão. Em uma tigela, bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada e espessa. Em uma panela, ferva o suco de laranja com o manjericão, depois adicione um terço sobre a mistura de gema com açúcar, mexendo vigorosamente. Despeje tudo na panela e deixe cozinhar em fogo brando, mexendo sem parar com uma espátula de madeira até engrossar e cobrir o dorso da espátula (cuidado para não deixar o creme ferver). Coe o creme, deixe esfriar e depois leve para gelar.

Prepare os cítricos: com uma faca bem afiada, descasque bem as laranjas e a toranja: retire a casca e a pele branca, seguindo a curvatura das frutas. A seguir, destaque os gomos, fazendo uma incisão exatamente entre a polpa e a membrana branca.

Retire o parfait gelado de chocolate do congelador, envolva-o com um pano de prato aquecido e desenforme. Corte-o em fatias. Ponha no fundo de cada prato uma porção de creme de laranja, a seguir uma fatia de parfait e alguns gomos de cítricos. Decore com as folhas de manjericão.

Peras Belle-Hélenè

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h
REFRIGERAÇÃO : 2h
TURBINAGEM : 30min

Para as peras fervidas na calda
- 6 peras pequenas
- ½ limão
- 700 ml de água
- 250 g de açúcar
- ½ fava de baunilha

Para o sorvete de baunilha
- 5 gemas
- 125 g de açúcar
- 500 ml de leite
- 1 fava de baunilha
- 50 ml de creme de leite fresco

Para a calda de chocolate
- 135 g de chocolate
- 15 g de manteiga
- 150 ml de creme de leite

Prepare as peras fervidas na calda: limpe as peras, corte-as ao meio e retire as sementes. Esfregue-as com o limão para que não escureçam. Em uma panela, ferva a água, o açúcar e a fava de baunilha (antes, raspe o interior com a ponta de uma faca). Acrescente as peras e ferva-as em fogo brando por 20 minutos até que fiquem macias. Transfira as peras com a calda para uma tigela e leve para gelar por 2 horas.

Prepare o sorvete de baunilha: em uma tigela, bata as gemas com metade do açúcar até que a mistura fique esbranquiçada e espessa. Em uma panela, ferva o leite com o restante do açúcar e a fava de baunilha (antes, raspe o interior com a ponta de uma faca). Despeje um terço dessa mistura sobre a gema com açúcar e bata vigorosamente. Despeje tudo na panela e deixe cozinhar em fogo brando, mexendo sem parar com uma espátula de madeira até que o creme fique esbranquiçado, grosso e grudado à espátula (cuidado para não deixar o creme ferver). Acrescente o creme de leite fresco e passe essa mistura por uma peneira cônica apoiada sobre uma tigela. Coloque a tigela dentro de uma vasilha maior com gelo e deixe o creme esfriar. Depois, bata na sorveteira por 30 minutos e leve para congelar até o momento de servir.

Prepare a calda de chocolate: pique finamente o chocolate e derreta-o com a manteiga e o creme de leite em banho-maria.

Em seis taças de sorvete, coloque 1 bola de sorvete e 2 metades de pera fervidas na calda, e sobre elas a calda de chocolate quente. Sirva em seguida.

Profiteroles gelados com calda de chocolate

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 45min
COZIMENTO : 25min

Para a massa de profiterole
- 50 g de manteiga
- 120 ml de água
- ½ colher (café) de sal
- ½ colher (café) de açúcar
- 75 g de farinha de trigo peneirada
- 4 ovos + 1 ovo batido para pincelar

Para a calda de chocolate
- 100 g de chocolate meio amargo
- 60 ml de leite
- 50 g de manteiga

Para o recheio
- ½ litro de sorvete de baunilha

◊ Ver a maneira correta de preparar uma massa de profiterole 207

Preaqueça o forno a 180°C. Unte uma assadeira com manteiga.

Prepare a massa de profiterole: em uma panela, derreta a manteiga com a água, o sal e o açúcar e deixe até começar a ferver. Retire do fogo e junte de uma só vez a farinha peneirada. Misture com uma espátula de madeira até obter uma massa lisa. Leve a panela de volta ao fogo a fim de enxugar a massa, mexendo até que descole das paredes e forme uma bola ao redor da espátula. Transfira a massa para uma tigela e deixe esfriar por 5 minutos.

Acrescente 3 ovos, um a um, mexendo energicamente com a espátula. Bata o quarto ovo em uma tigela à parte. Incorpore metade dele à massa e volte, continuando a bater a fim de introduzir maior quantidade de ar possível, até que a massa se torne lisa e brilhante. Nesse ponto, verifique se está pronta para ser usada: apanhe um pouco de massa com a espátula e vire-a. Se a massa cair da espátula formando um "V", ela está no ponto. Caso contrário, junte o restante do ovo batido e repita o teste depois.

Com uma colher ou saco de confeitar com bico liso, forme bolas de 2 a 3 cm de diâmetro sobre a assadeira. Pincele-as com o ovo batido e leve ao forno por 15 minutos, sem entreabrir a porta. Depois disso, reduza a temperatura do forno para 165°C e deixe assar por mais 10 minutos, até que os profiteroles estejam dourados. Verifique o cozimento dos profiteroles batendo neles de leve: se o som for oco, estão assados. Deixe-os esfriar sobre uma grade de metal.

Prepare a calda de chocolate: pique finamente o chocolate. Em uma panela, ferva o leite e, fora do fogo, junte o chocolate. Misture bem, acrescente a manteiga e mantenha a calda aquecida.

Corte os profiteroles ao meio, recheie-os com 1 bola de sorvete de baunilha, feche-os e despeje sobre eles um pouco da calda de chocolate quente. Sirva em seguida.

Sorbet de chocolate com coulis de frutas vermelhas

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 30min
TURBINAGEM : 20min
REFRIGERAÇÃO : 10min

Para o sorbet de chocolate
- 200 g de chocolate meio amargo
- 80 g de cacau em pó sem açúcar
- 500 ml de água
- 120 g de açúcar

Para o coulis de frutas vermelhas
- 200 g de framboesa ou de outras frutas vermelhas
- Algumas gotas de limão
- 30 g de açúcar de confeiteiro

Para decorar (opcional)
- Framboesas frescas

◊ Ver a maneira correta de modelar quenelles na página 208

Prepare o sorbet de chocolate: pique finamente o chocolate e coloque-o em uma tigela. Em uma panela, dissolva o cacau em pó em ¼ da água. Junte a seguir o restante da água e o açúcar e leve ao fogo para ferver. Despeje tudo sobre o chocolate picado e misture. Passe essa preparação por uma peneira cônica e deixe esfriar. Bata em uma sorveteira por 20 minutos, depois leve ao congelador até o momento de usar.

Prepare o coulis de frutas vermelhas: bata as frutas no liquidificador com as gotas de limão. Junte açúcar de confeiteiro a gosto. Passe o coulis pela peneira cônica e leve para gelar por 10 minutos.

Reparta o coulis de frutas vermelhas entre oito tigelas individuais. Com duas colheres de sopa, modele quenelles de sorbet de chocolate e coloque uma em cada tigela. Decore com algumas framboesas frescas.

DICA DO *CHEF*: as frutas vermelhas congeladas também podem ser usadas no preparo do coulis.

Suflês gelados de chocolate

PARA 4 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 30min
CONGELAMENTO : 6h
REFRIGERAÇÃO : 15min

Para o creme de chocolate
- 300 g de chocolate meio amargo
- 7 gemas
- 225 g de açúcar
- 250 ml de leite
- 400 ml de creme de leite fresco

Para o suspiro francês
- 4 claras
- 80 g de açúcar

Para decorar
- Açúcar de confeiteiro

Envolva quatro ramequins de 8 cm de diâmetro com uma tira dupla de papel-manteiga, cerca de 3 cm mais alta que a borda dos ramequins (a fim de aumentar sua altura) e fixe-as com fita adesiva.

Prepare o creme de chocolate: pique finamente o chocolate e derreta em banho-maria. Em uma tigela, bata as gemas com o açúcar até que a mistura fique esbranquiçada e espessa. Em uma panela, ferva o leite e despeje um terço dele sobre a mistura de gema com açúcar, mexendo vigorosamente. Coloque essa mistura na panela com o leite e deixe cozinhar em fogo brando, mexendo constantemente com uma espátula de madeira até que o creme fique espesso e cubra a espátula (cuidado para não deixar ferver o creme). Passe esse creme por uma peneira cônica apoiada sobre uma tigela. Acrescente o chocolate derretido e deixe esfriar. Bata o creme de leite fresco até engrossar e não se desprender do batedor. Incorpore-o delicadamente ao creme de chocolate.

Divida esse creme entre os quatro ramequins até a altura do papel-manteiga, mas deixando uma borda de 0,5 cm para o suspiro. Leve para congelar por 6 horas.

Prepare o suspiro francês: bata as claras até que fiquem ligeiramente espumosas. Junte aos poucos um terço do açúcar, continuando a bater até que as claras se tornem lisas e brilhantes. Depois acrescente delicadamente o açúcar restante e bata até que a mistura fique bem firme e formando picos no batedor.

Retire os suflês do congelador e acrescente uma camada de suspiro de no mínimo 5 mm de espessura. Desenhe sobre eles um motivo de pequenas ondas com uma faca serrilhada molhada em água quente. Leve os suflês para gelar por 15 minutos para endurecer o suspiro.

Preaqueça o grill na temperatura máxima.

Coloque os ramequins sob o grill por alguns segundos, até dourar o suspiro. Retire as tiras de papel-manteiga e salpique açúcar de confeiteiro. Sirva em seguida.

Fatia napolitana

PARA 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 45min
CONGELAMENTO : 3h

Para a musse de chocolate branco
- 50 g de chocolate branco
- 1 folha de gelatina
- 150 ml de creme de leite fresco
- 20 g de açúcar
- 20 ml de água

Para a musse de chocolate ao leite
- 50 g de chocolate ao leite
- 1 folha de gelatina
- 150 ml de creme de leite fresco
- 20 g de açúcar
- 20 ml de água

Para a musse de chocolate meio amargo
- 150 ml de creme de leite fresco
- 60 g de chocolate meio amargo

Prepare a musse de chocolate branco: pique o chocolate branco e derreta-o em banho-maria. Mergulhe a folha de gelatina em água fria para que amoleça. Bata o creme de leite fresco até que fique firme e não se desprenda do batedor; em seguida, leve para gelar. Dissolva o açúcar na água em fogo brando, deixe levantar fervura e acrescente a gelatina. Despeje essa mistura sobre o chocolate derretido e bata vigorosamente. Em seguida, incorpore delicadamente o creme batido. Despeje essa musse de chocolate branco em uma forma de 25 cm x 10 cm e alise a superfície com uma espátula flexível. Leve ao congelador.

Prepare a musse de chocolate ao leite: repita as operações descritas acima, substituindo o chocolate branco pelo chocolate ao leite. Retire em seguida a forma do congelador e despeje a musse de chocolate ao leite sobre a musse de chocolate branco. Alise a superfície com uma espátula e leve a forma de volta ao congelador.

Prepare a musse de chocolate meio amargo: bata o creme de leite fresco até que fique firme e não se desprenda do batedor; em seguida, leve para gelar. Pique o chocolate meio amargo e derreta-o em banho-maria. Incorpore-o delicadamente ao creme batido com uma espátula flexível.

Retire a forma do congelador, despeje por cima a musse de chocolate meio amargo e alise a superfície com uma espátula. Leve para congelar por 3 horas.

Ao retirar do congelador, corte em fatias e sirva. Você também pode desenformar a sobremesa inteira sobre um prato de servir, depois de mergulhar a forma em água quente.

Trufas geladas

PARA 12 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 30min
CONGELAMENTO : 1h30min

- 250 ml de sorvete de chocolate

Para a cobertura
- 250 g de chocolate meio amargo
- 250 ml de creme de leite fresco
- 45 g de açúcar (2,5 colheres de sopa)
- Cacau em pó, sem açúcar, peneirado

Forre uma assadeira com papel-manteiga e leve ao congelador.

Faça 12 bolas pequenas de sorvete com uma colher de sopa. Disponha-as sobre a assadeira gelada e leve de volta ao congelador por 1 hora.

Prepare a cobertura: pique o chocolate meio amargo e coloque-o em uma tigela. Em uma panela, aqueça o creme de leite com o açúcar até dissolver totalmente o açúcar, depois despeje-o sobre o chocolate. Deixe derreter; em seguida, misture bem e mexa por 10 minutos, até que o creme esteja frio.

Coloque o cacau peneirado em um prato fundo. Assim que as bolas de sorvete endurecerem, mergulhe-as uma a uma no creme de cobertura, depois passe-as pelo cacau em pó. Congele por no mínimo 30 minutos, antes de servir.

DICAS DO *CHEF*: as trufas geladas podem ser conservadas sem a cobertura de cacau por até 15 dias, dentro de uma caixa hermética, no congelador. Na hora de servir, passe-as no cacau. Atenção: no momento de colocar a cobertura, o creme deverá estar frio o suficiente para não derreter o sorvete, mas não demasiado frio, para evitar que fique muito grosso.

Copinhos gelados de chocolate meio amargo, compota de damasco e crumble de flor de sal

PARA 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 45min
CONGELAMENTO : 30 min
COZIMENTO : 20min

Para o creme de chocolate meio amargo
- 80 g de chocolate meio amargo
- 200 ml de creme de leite fresco
- 3 gemas
- 20 g de açúcar

Para o crumble de flor de sal
- 50 g de manteiga
- 50 g de açúcar
- 50 g de farinha de trigo
- Uma pitada de fermento em pó
- 50 g de amêndoa moída
- Flor de sal

Para a compota de damasco
- 20 g de manteiga
- 40 g de açúcar
- 12 damascos em calda
- 1 ou 2 gotas de essência de baunilha

Para decorar
- Açúcar de confeiteiro

Prepare o creme de chocolate meio amargo: pique o chocolate e coloque-o em uma tigela. Em uma panela, ferva o creme de leite. Em outra tigela, bata as gemas e o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada e espessa. Despeje sobre ela um terço do creme de leite quente, batendo vigorosamente, depois despeje tudo na panela e deixe cozinhar em fogo brando, mexendo constantemente com uma espátula de madeira até o creme engrossar e cobrir a espátula (cuidado para não deixar ferver o creme). Passe esse creme por uma peneira cônica apoiada sobre uma tigela com o chocolate e misture bem.

Distribua o creme de chocolate meio amargo pelos dez copinhos, e coloque em cada um deles uma camada de cerca de 2 cm, e congele por 30 minutos.

Preaqueça o forno a 165°C. Forre uma assadeira com papel-manteiga.

Prepare o crumble de flor de sal: em uma tigela grande, misture todos os ingredientes do crumble até obter uma massa esfarelada. Disponha a mistura na assadeira e asse por 20 minutos. Deixe amornar, depois quebre em pedaços pequenos e reserve.

Prepare a compota de damasco: em uma panela, aqueça a manteiga e o açúcar em fogo brando. Junte os damascos com 100 ml de calda e a essência de baunilha. Cozinhe tudo até obter uma compota untuosa, depois deixe esfriar.

Retire os copinhos do congelador e coloque em cada um deles uma camada de cerca de 2 cm de compota de damasco já fria. Disponha os pedaços de crumble por cima e salpique açúcar de confeiteiro. Sirva imediatamente.

Chocolate quente

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ☆ ☆
PREPARAÇÃO : 15min

- 1 litro de leite
- 250 ml de creme de leite fresco
- 120 g de chocolate meio amargo
- 1 colher (café) de canela em pó
- 1 grão de pimenta-do-reino
- 2 colheres (sopa) de açúcar (30 g)

Em uma panela, ferva o leite e o creme de leite em fogo brando.

Pique o chocolate meio amargo e acrescente-o à panela, juntamente com a canela em pó, o grão de pimenta-do-reino e o açúcar. Aqueça tudo por cerca de 10 minutos, mexendo de vez em quando com uma espátula de madeira.

Passe o chocolate por uma peneira cônica, distribua-o entre seis taças e sirva imediatamente.

DICA DO *CHEF*: o sabor do chocolate quente fica melhor se ele tiver sido previamente gelado por algumas horas, ou por até três dias, e reaquecido imediatamente antes de servir. Você pode utilizar marshmallow para a decoração.

Leite gelado com chocolate e espuma de creme

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 20min
CONGELAMENTO : 30min

Para o leite gelado com chocolate
- 80 g de chocolate meio amargo
- 500 ml de leite

Para a espuma de creme
- 100 ml de creme de leite fresco
- 10 g de açúcar

Prepare o leite gelado com chocolate: pique o chocolate e coloque-o em uma tigela. Em uma panela, ferva o leite e despeje-o sobre o chocolate, misturando bem. Divida o leite achocolatado entre seis taças para martíni e leve para congelar por 30 minutos.

Prepare a espuma de creme: despeje o creme de leite fresco e o açúcar em um sifão para chantili. Insira um cartucho de gás, depois agite vigorosamente o aparelho, de modo que o gás se misture com a preparação e a torne aerada. Acione o sifão voltado para baixo e coloque um pouco de espuma de creme sobre o leite gelado com chocolate. Sirva em seguida.

Milk-shake de chocolate

PARA 6 A 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 20min
REFRIGERAÇÃO : 1h

- 200 ml de leite
- 3 colheres (café) de cacau em pó sem açúcar
- 2 colheres (café) de açúcar
- 6 bolas de sorvete de creme
- 5 bolas de sorvete de chocolate
- 6 cubos de gelo

Em uma panela, ferva metade do leite com o cacau e o açúcar. Junte em seguida o restante do leite, misture e retire do fogo. Deixe esfriar, depois leve para gelar por 1 hora.

Bata no liquidificador a preparação com as bolas de sorvete e os cubos de gelo durante 1 a 2 minutos na velocidade máxima.

Distribua o milk-shake de chocolate entre seis a oito copos e sirva imediatamente.

Sopa de chocolate, espeto de abacaxi macerado no anis-estrelado e abacaxi crocante

PARA 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 30min
REFRIGERAÇÃO : 1 noite
COZIMENTO : 4h a 5h
INFUSÃO : 30min

Para o abacaxi macerado no anis-estrelado e o abacaxi crocante
- 1 abacaxi
- 500 ml de água
- 150 g de açúcar
- 4 anises-estrelados
- Açúcar de confeiteiro

Para a sopa de chocolate
- 150 ml de leite
- 10 g de mel
- ½ fava de baunilha
- 100 g de chocolate meio amargo picado

Na véspera, prepare o abacaxi macerado no anis-estrelado: descasque o abacaxi e corte-o em dois no sentido da largura. Corte uma das metades em pedaços (reserve a outra metade para fazer o abacaxi crocante). Em uma panela, ferva a água, o açúcar e os anises-estrelados. Despeje essa calda sobre os pedaços de abacaxi e deixe macerar por 1 noite na geladeira.

Preaqueça o forno a 80°C. Forre uma assadeira com papel-manteiga.

Prepare o abacaxi crocante: corte a segunda metade do abacaxi em fatias bem finas. Coloque-as em uma assadeira, salpique açúcar de confeiteiro e leve ao forno para secar por 4 a 5 horas.

No dia, prepare a sopa de chocolate: em uma panela, ferva o leite com o mel e a meia fava de baunilha cortada em dois no sentido do comprimento (antes, raspe o interior com a ponta de uma faca). Deixe em infusão por 30 minutos fora do fogo, depois retire a fava de baunilha. Despeje o líquido quente sobre o chocolate picado e misture bem. Deixe amornar.

Arrume os pedaços de abacaxi macerados no anis-estrelado em seis espetos. Distribua a sopa de chocolate morna entre seis ramequins. Coloque 1 espeto de abacaxi sobre cada um dos ramequins e acrescente 1 fatia de abacaxi crocante como acompanhamento.

Pequenas delícias para compartilhar

a maneira correta de rechear carolinas e bombas

Faça as carolinas ou bombas. Asse-as e depois prepare o creme para recheá-las de acordo com a receita de sua escolha (ver, por exemplo, nas páginas 274 ou 296).

1. Utilize um bico de confeitar liso de ponta bem fina e encha o saco de confeitar munido de outro bico liso, mais largo. Coloque as bombas com a parte plana voltada para cima.

2. Faça em cada uma delas, na parte plana, dois ou três furos com o bico liso de ponta mais fina.

3. Pressione o saco de confeitar e recheie cada bomba através desses pequenos buracos.

a maneira correta de fabricar formas de chocolate

Adapte esta versão de acordo com a forma (cone, caixinha...) indicada na receita de sua escolha (ver, por exemplo, na página 270).

1 Providencie um pincel, uma faca pequena, boa quantidade de chocolate derretido (ver na página 315) e cones de papel.

2 Com o pincel, aplique uma fina camada de chocolate derretido no interior dos cones de papel e deixe secar por 30 minutos em temperatura ambiente, pondo a abertura do cone para baixo a fim de que o excesso de chocolate escorra. Uma vez endurecido o chocolate, aplique um segunda camada de chocolate derretido, e mesmo uma terceira, se for necessário.

3 Quando o chocolate estiver totalmente seco, desenforme os cones desenrolando delicadamente as folhas de papel com a ajuda de uma faca, se necessário. Conserve-os em local fresco até a hora de usar.

Bastões de marechal

PARA 75 UNIDADES
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 1h
COZIMENTO : 8 a 10min

- 5 claras
- 30 g de açúcar
- 125 g de amêndoa moída e peneirada
- 125 g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 25 g de farinha de trigo peneirada
- 70 g de amêndoa picada

Para decorar

- 250 g de chocolate meio amargo

◊ Ver a maneira correta de preparar o chocolate derretido na página 315

Preaqueça o forno a 170°C. Forre uma assadeira grande com papel-manteiga.

Bata as claras até que fiquem ligeiramente espumosas. Junte aos poucos um terço do açúcar e continue a bater até que fiquem lisas e brilhantes. Acrescente delicadamente o restante do açúcar e bata até que as claras fiquem firmes. Junte aos poucos a amêndoa moída, o açúcar de confeiteiro e a farinha peneirados e incorpore-os delicadamente. Coloque metade da mistura no saco de confeitar com bico liso de tamanho médio e forme pequenos cilindros de massa de 6 cm de comprimento na assadeira. Repita a operação até utilizar toda a massa. Distribua sobre eles a amêndoa picada e asse por 8 a 10 minutos, até que os bastões dourem ligeiramente. Retire do forno e deixe esfriar. Descole os bastões um a um, coloque-os em uma assadeira e reserve em temperatura ambiente.

Prepare o chocolate meio amargo respeitando cada uma das seguintes etapas, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo. Derreta dois terços em banho-maria. Quando o chocolate atingir 45°C no termômetro de cozinha, retire-o do banho-maria. Junte o restante do chocolate e misture até que atinja 27°C. Aqueça-o novamente, em banho-maria, até a temperatura atingir 32°C, misturando sem parar. Mergulhe o lado plano dos bastões nesse chocolate. Coloque-os sobre uma grade de metal, com o lado do chocolate voltado para cima, e deixe secar em temperatura ambiente.

DICA DO *CHEF*: esses bastões de marechal se conservam por vários dias em recipiente hermético.

Sonhos de chocolate

PARA 25 A 30 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 40min + 30min
REFRIGERAÇÃO : 1h (na véspera)
CONGELAMENTO: 1 noite
COZIMENTO : 45min

Para o creme de chocolate
- 200 g de chocolate amargo (com 55% a 70% de cacau)
- 140 ml de creme de leite fresco
- Cacau em pó sem açúcar

Para a massa dos sonhos
- 125 g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (sopa) de amido de milho peneirado
- 1 colher (sopa) de óleo
- Duas pitadas de sal
- 1 ovo
- 120 ml de cerveja
- 1 clara
- 1½ colher (sopa) de açúcar
- Óleo para fritar
- Farinha de trigo
- Cacau em pó sem açúcar (opcional)

Na véspera, prepare o creme de chocolate: pique o chocolate e derreta-o em banho-maria. Em uma panela, ferva o creme de leite, depois incorpore-o ao chocolate. Cubra o creme e leve-o à geladeira até endurecer. Coloque o creme no saco de confeitar com bico liso e forme 25 a 30 pequenas porções de creme em uma assadeira forrada com papel-manteiga. Leve para gelar por cerca de 1 hora, até que endureçam. Utilizando luvas de plástico, enrole cada uma dessas porções na mão, formando bolinhas. Salpique-as com cacau a fim de evitar que grudem e congele-as por uma noite.

No dia, prepare a massa dos sonhos: em uma tigela grande, despeje a farinha de trigo e o amido de milho peneirados e abra uma cavidade no centro. Coloque nele o óleo, o sal e o ovo, incorporando-os aos poucos aos ingredientes peneirados, de modo que forme uma massa homogênea. Quando a massa estiver lisa, junte a cerveja aos poucos e misture bem.

Bata a clara em neve e junte o açúcar, sem parar de bater. Incorpore-a delicadamente à massa dos sonhos.

Despeje óleo em uma fritadeira e aqueça-o a 200°C.

Retire 2 ou 3 bolinhas de chocolate do congelador e passe-as ligeiramente na farinha. Com a ajuda de uma pinça, mergulhe-as na massa, depois no óleo quente. Frite-as por 3 a 5 minutos, até que fiquem ligeiramente douradas, e em seguida, coloque-as para escorrer sobre papel absorvente. Se desejar, salpique cacau. Repita essa operação com o restante das bolinhas de chocolate.

Brownies

PARA 10 PESSOAS
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 30min
COZIMENTO : 30min

- 125 g de chocolate amargo (com 55% a 70% de cacau)
- 225 g de manteiga
- 4 ovos
- 125 g de açúcar mascavo
- 125 g de açúcar
- 50 g de farinha de trigo peneirada
- 20 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado
- 100 g de noz-pecã triturada

Preaqueça o forno a 170°C. Forre uma forma quadrada de 20 cm x 20 cm com papel-manteiga.

Pique o chocolate e derreta-o em banho-maria com a manteiga. Misture delicadamente com uma espátula flexível.

À parte, bata vigorosamente os ovos com os dois tipos de açúcar até que a preparação se torne espessa e cremosa. A seguir, incorpore tudo à mistura de chocolate e manteiga. Acrescente a farinha e o cacau peneirados e também as nozes-pecãs trituradas. Misture bem com a espátula.

Despeje essa preparação na forma e asse por 30 minutos, ou até que, ao enfiar a ponta de uma faca no centro do brownie, ela saia limpa. Deixe esfriar sobre uma grade de metal e depois corte em quadrados.

Carolina com chantili de chocolate e framboesas frescas

PARA 8 A 10 CAROLINAS
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 35min
COZIMENTO : 30min

Para a massa de carolinas
- 250 ml de água
- 100 g de manteiga
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (café) de açúcar
- 150 g de farinha de trigo peneirada
- 4 ovos + 1 ovo batido para pincelar

Para o chantili de chocolate
- 125 g de chocolate meio amargo picado
- 300 ml de creme de leite fresco
- 30 g de açúcar de confeiteiro

Para decorar
- 500 g de framboesa
- Açúcar de confeiteiro

◊ Ver a maneira correta de preparar massa de carolina na página 207

Preaqueça o forno a 180°C. Unte uma assadeira com manteiga.

Prepare a massa de carolinas: em uma panela, aqueça a água, a manteiga, o sal e o açúcar até derreter a manteiga, depois deixe ferver. Retire do fogo e junte a farinha peneirada de uma só vez. Misture com uma espátula de madeira até obter uma bola de massa lisa e consistente. Leve de volta ao fogo para enxugar a massa, mexendo até que ela desgrude da parede da panela e se enrole como uma bola na espátula. Coloque a massa em uma tigela e deixe esfriar por 5 minutos.

Acrescente então 3 ovos, um a um, batendo vigorosamente com a espátula. Bata o quarto ovo à parte, em uma tigela. Incorpore metade à massa, continuando a bater a fim de introduzir maior quantidade de ar possível, até que a massa se torne lisa e brilhante. Nesse ponto, verifique se a massa está pronta para ser utilizada: pegue um pouco com a espátula, virando-a em seguida. Se a massa cair formando um "V", está pronta. Caso contrário, junte um pouco mais do ovo batido e repita o teste.

Com uma colher ou com um saco de confeitar com bico liso, forme bolas de 4 ou 5 cm de diâmetro na assadeira. Pincele-as com o último ovo batido e leve ao forno por 15 minutos, sem entreabrir a porta. Em seguida, baixe a temperatura para 165°C, deixando a porta entreaberta, e asse por mais 15 minutos até que as carolinas fiquem douradas. Verifique o cozimento das carolinas batendo de leve sobre elas: se o som for oco, elas estarão assadas. Deixe esfriar sobre uma grade de metal.

Prepare o chantili de chocolate: derreta o chocolate em banho-maria. Bata o creme de leite com o açúcar de confeiteiro até ficar firme e não se desprender do batedor. Incorpore o chocolate a essa preparação, batendo vigorosamente. Despeje tudo no saco de confeitar com bico canelado. Corte as carolinas nos dois terços de sua altura. Com a ajuda do saco de confeitar, recheie as carolinas com o chantili de chocolate e disponha framboesas em toda a sua volta. Coloque a cobertura em cada carolina e salpique açúcar de confeiteiro.

Cigarros de chocolate

PARA 45 UNIDADES
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 30min
REFRIGERAÇÃO : 20min
COZIMENTO : 6 a 8min

- 80 g de manteiga em temperatura ambiente
- 120 g de açúcar de confeiteiro
- 4 claras
- 90 g de farinha de trigo peneirada
- 20 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado

Em uma tigela, bata a manteiga em temperatura ambiente e o açúcar de confeiteiro até obter uma consistência cremosa. Junte as claras aos poucos, misturando bem, depois acrescente a farinha e o cacau peneirados. Leve a massa para gelar por 20 minutos.

Preaqueça o forno a 200°C. Forre uma assadeira com papel-manteiga.

Trace um círculo de 8 cm de diâmetro sobre um papel-cartão, recorte e retire a parte central. Coloque esse molde sobre a assadeira e espalhe uma camada de massa de chocolate no interior do círculo. Retire o molde e repita a operação até que toda a assadeira esteja coberta de discos de massa, deixando apenas alguns milímetros entre eles. Asse-os por 6 a 8 minutos.

Escolha uma espátula de madeira (ou uma colher de pau) com cabo cilíndrico para enrolar os cigarros. Assim que saírem do forno, enrole cada um dos discos da massa em torno do cabo da espátula. Deixe endurecer alguns instantes, depois transfira-os cuidadosamente para uma grade. Conserve-os em lugar seco.

Cookies de canela e gotas de chocolate

PARA 40 COOKIES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 15min
REFRIGERAÇÃO : 1h
COZIMENTO : 10min

- 2 gemas
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de água
- 150 g de manteiga em temperatura ambiente
- 100 g de açúcar de confeiteiro
- 300 g de farinha de trigo peneirada
- ½ colher (café) de fermento em pó peneirado
- Uma boa pitada de sal
- 1½ colher (café) de canela em pó
- 120 g de gotas de chocolate
- açúcar de confeiteiro

Em uma tigela, misture as gemas, a essência de baunilha e a água. Em outra, bata a manteiga em temperatura ambiente e o açúcar de confeiteiro até obter uma mistura cremosa. Junte aos poucos a mistura de gema com baunilha, depois acrescente a farinha e o fermento peneirados com o sal e a canela. Acrescente por último as gotas de chocolate e misture sem trabalhar muito a massa.

Divida a massa em duas partes e faça 2 rolos de 3 cm de diâmetro. Passe-os pelo açúcar de confeiteiro. Embrulhe-os em filme plástico e leve para gelar por no mínimo 1 hora.

Preaqueça o forno a 160°C. Unte uma assadeira com manteiga.

Corte os rolos de massa em rodelas de 1 cm de espessura e arrume-as sobre a assadeira. Asse por cerca de 10 minutos, até que os cookies estejam dourados. Transfira para uma grade de metal e deixe esfriar.

DICA DO *CHEF*: para variar, os rolos podem ser passados em cacau em pó sem açúcar.

Cookies de chocolate e laranja

PARA 20 COOKIES
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 15min
COZIMENTO : 7 ou 8min
REFRIGERAÇÃO : 15min

- 100 g de manteiga em temperatura ambiente
- 40 g de açúcar (2½ colheres de sopa)
- Raspas finas da casca de ½ laranja
- 125 g de farinha de trigo peneirada
- ½ colher (café) de fermento em pó peneirado (2,5 g)
- 100 g de chocolate meio amargo

Preaqueça o forno a 190°C. Unte uma assadeira com manteiga.

Em uma tigela, trabalhe a manteiga em temperatura ambiente com a espátula até obter consistência de pomada. Junte aos poucos o açúcar e as raspas de laranja, batendo até obter uma mistura clara. Acrescente então a farinha e o fermento peneirados. Com a ajuda de duas colheres de café, molde bolinhas de massa do tamanho de uma noz. Disponha-as na assadeira e achate-as com um garfo molhado.

Asse por 7 a 8 minutos, até que os cookies fiquem bem dourados, depois deixe esfriar sobre uma grade de metal.

Pique o chocolate e derreta-o lentamente em banho-maria. Retire do fogo, mergulhe nele cada cookie até a metade e em seguida coloque-os sobre papel-manteiga. Leve para gelar por 15 minutos para que o chocolate endureça.

Forminhas, taças e cones de chocolate

PARA 10 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 45min

- 500 g de chocolate meio amargo

◊ Ver a maneira correta de derreter o chocolate na página 315

◊ Ver a maneira correta de confeccionar moldes de chocolate na página 255

Prepare o chocolate meio amargo respeitando cada uma das seguintes etapas, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo. Derreta dois terços em banho-maria até 45°C, medidos no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o restante do chocolate, misturando até que atinja 27°C. Aqueça-o novamente em banho-maria até a temperatura atingir 32°C, mexendo sem parar.

Prepare as forminhas de chocolate: utilize forminhas de papel (de docinhos e petit-fours, ou de bolos individuais para as forminhas maiores). Se forem finas, utilize duas de cada vez. Com o pincel, aplique uma fina camada de chocolate derretido no interior das forminhas e deixe secar por 30 minutos, em temperatura ambiente. Quando o chocolate estiver duro, aplique uma segunda camada ou mesmo uma terceira, se necessário. Depois que o chocolate endurecer, retire delicadamente as forminhas de papel e conserve as forminhas de chocolate em local fresco e seco.

Prepare as taças de chocolate: infle dez bexigas e amarre-as. Mergulhe-as até metade no chocolate derretido e coloque-as em uma assadeira forrada com papel-manteiga. Leve para gelar por 15 minutos, para que o chocolate endureça. Fure então as bexigas com uma agulha, desprenda-as das taças assim obtidas e guarde as taças em local fresco e seco.

Prepare os cones de chocolate: utilize cones de papel. Aplique com um pincel uma fina camada de chocolate derretido no interior dos cones e deixe endurecer por 30 minutos em temperatura ambiente, com a abertura voltada para baixo a fim de que o excedente do chocolate possa escorrer. Quando o chocolate endurecer, aplique uma segunda camada ou mesmo uma terceira, se necessário. Quando o chocolate ficar bem firme, libere os cones desenrolando as folhas de papel e guarde-os em local fresco e seco.

Utilize essas forminhas, taças e cones para apresentar suas sobremesas, recheando-as com musse de chocolate ou de frutas, por exemplo.

Crepes de chocolate

PARA 15 CREPES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 10min
REFRIGERAÇÃO : 2h
COZIMENTO : 45min

Para a massa de crepe de chocolate
- 150 g de farinha de trigo peneirada
- 30 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado
- 2 ovos
- 450 ml de leite
- 10 g de açúcar

Para a manteiga apurada
- 125 g de manteiga

Para acompanhar
- Chantili e açúcar ou pasta de chocolate com avelã

Prepare a massa de crepe de chocolate: coloque a farinha e o cacau peneirados em uma tigela e abra uma cavidade no centro. Coloque nele os ovos com ¼ do leite e o açúcar, incorporando-os aos poucos, de modo que fique uma massa homogênea. Acrescente progressivamente o restante do leite e continue a misturar até obter uma massa lisa. Cubra e leve à geladeira por 2 horas.

Prepare a manteiga apurada: deixe a manteiga derreter lentamente em fogo brando, sem mexer. Retire a panela do fogo e elimine a espuma branca formada na superfície. Coloque a manteiga apurada em uma tigela, cuidando para que as partículas brancas (ou soro) permaneçam na panela.

Leve uma frigideira ao fogo para aquecer. Unte-a, fora do fogo, com papel absorvente embebido em manteiga apurada. Coloque na frigideira porções da massa com uma concha e movimente a frigideira imediatamente para distribuir bem a massa. Deixe cozinhar de um lado por 1 a 2 minutos, depois vire o crepe, com uma espátula ou fazendo-o saltar no ar, e deixe cozinhar por mais alguns minutos. Coloque o crepe no prato e cubra com outro prato para que se mantenha aquecido. Repita as operações acima para preparar os outros crepes até terminar a massa.

Sirva os crepes de chocolate com um pouco de chantili e açúcar, ou então com pasta de chocolate com avelã.

DICAS DO *CHEF*: prepare os crepes com algumas horas de antecedência e aqueça-os ligeiramente em uma frigideira quente, levemente untada, no momento de servir. A manteiga apurada, livre de suas partículas sólidas, queima menos facilmente que a manteiga comum e conserva-se por mais tempo na geladeira.

Bombas de chocolate

PARA 12 BOMBAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h
COZIMENTO : 25min
REFRIGERAÇÃO : 25min

Para a massa da bomba
- 250 ml de água
- 100 g de manteiga
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (café) de açúcar
- 130 g de farinha de trigo peneirada
- 20 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado
- 4 ovos + 1 ovo batido para pincelar

Para o creme confeiteiro de chocolate
- 150 g de chocolate meio amargo
- 500 ml de leite
- 1 fava de baunilha
- 4 gemas
- 125 g de açúcar
- 40 g de amido de milho

Para a cobertura de chocolate
- 100 g de chocolate meio amargo
- 100 g de açúcar de confeiteiro
- 20 ml de água

◊ Ver a maneira correta de rechear as bombas na página 254

Preaqueça o forno a 180°C. Unte uma assadeira com manteiga.

Prepare a massa de bomba: conforme indicações da página 262, acrescentando o cacau em pó juntamente com a farinha. Quando a massa estiver pronta para ser utilizada (depois de testar com uma colher), coloque-a no saco de confeitar com bico liso e forme bastões de 3 cm x 10 cm na assadeira. Pincele-os com o ovo batido e achate-os com um garfo molhado. Asse por 15 minutos, sem abrir a porta do forno. Reduza depois a temperatura para 165°C e continue o cozimento por mais 10 minutos, até que as bombas fiquem firmes. Para verificar o cozimento das bombas bata de leve sobre elas: se o som for oco, elas estarão assadas.

Prepare o creme confeiteiro de chocolate: pique finamente o chocolate e coloque-o em uma tigela. Em uma panela, ferva o leite e a fava de baunilha cortada ao meio (antes, raspe o interior com a ponta de uma faca); em seguida, retire do fogo. Em uma tigela, bata as gemas com o açúcar até que a mistura se torne esbranquiçada e espessa, depois acrescente o amido de milho. Retire a fava de baunilha do leite, despeje metade do leite sobre a mistura de gema com açúcar e farinha e misture bem. Acrescente o restante do leite, depois despeje tudo na panela. Cozinhe em fogo brando, mexendo sem parar com uma espátula de madeira até engrossar o creme. Deixe ferver por 1 minuto, mexendo sempre. Despeje esse creme sobre o chocolate e misture bem. Cubra a superfície do creme com filme plástico e leve para gelar por 25 minutos.

Prepare a cobertura de chocolate: derreta o chocolate em banho-maria. Dissolva o açúcar de confeiteiro na água e incorpore ao chocolate. Aqueça a mistura a 40°C, medidos no termômetro de cozinha.

Despeje o creme confeiteiro no saco de confeitar com bico liso. Faça dois ou três pequenos furos em cada bomba e encha-as com o creme. Com a ajuda de uma espátula flexível, espalhe uma camada de cobertura sobre a superfície das bombas e deixe-as secar.

Financiers de chocolate e musse leve de chocolate ao leite

PARA 15 FINANCIERS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 40min
COZIMENTO : 10 a 15min
REFRIGERAÇÃO : 10min

Para os financiers de chocolate
- 170 g de manteiga
- 100 g de farinha de trigo peneirada
- 125 g de amêndoa moída peneirada
- 250 g de açúcar
- 7 claras
- 40 g de mel
- 90 g de gota de chocolate

Para a musse leve de chocolate ao leite
- 220 g de chocolate ao leite
- 320 ml de creme de leite fresco
- ½ fava de baunilha

Para decorar
- Chocolate ao leite

◇ Ver a maneira correta de fabricar um cone e decorar sobremesas na página 319

Preaqueça o forno a 180°C.

Prepare os financiers de chocolate: em uma panela, cozinhe a manteiga até que o soro cole no fundo da panela e obtenha uma cor dourada. Retire a panela do fogo, passe imediatamente a manteiga pela peneira cônica de metal e deixe esfriar. Coloque a farinha de trigo e a amêndoa moída peneirada em uma tigela grande. Junte o açúcar, depois as claras e o mel e bata até obter uma consistência cremosa. Acrescente aos poucos a manteiga dourada a essa mistura até que ela comece a ganhar volume, depois acrescente as gotas de chocolate. Coloque essa mistura até três quartos da capacidade de cada cavidade de uma forma para muffins de silicone com 15 cavidades de 4,5 cm de diâmetro e 3 cm de altura. Asse por 10 a 15 minutos, até que, ao introduzir a ponta de uma faca no centro dos financiers, ela saia limpa. Deixe esfriar por alguns instantes e depois desenforme-os sobre uma grade de metal.

Prepare a musse leve de chocolate ao leite: pique o chocolate e derreta-o em banho-maria. Bata o creme de leite com a fava de baunilha cortada ao meio (antes, raspe seu interior com a ponta de uma faca). Coloque cerca de dois terços da mistura sobre o chocolate derretido e bata vigorosamente. Acrescente o restante do creme e despeje tudo no saco de confeitar com bico canelado. Disponha rosáceas de musse leve de chocolate ao leite sobre cada financier e deixe gelar por 10 minutos.

Derreta em banho-maria o chocolate ao leite da decoração, depois deixe amornar. Quando já estiver morno, encha com ele um cone de papel, dobre a extremidade superior para fechar o cone, corte a ponta inferior e desenhe listras sobre os financiers.

DICA DO *CHEF*: a musse e a decoração podem ser feitas também com chocolate meio amargo ou branco.

Financiers de laranja e gotas de chocolate

PARA 12 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 30min
COZIMENTO : 10 a 15min
REPOUSO : 1 dia

Para os financiers de laranja e gotas de chocolate
- 75 g de manteiga
- 40 g de laranja cristalizada
- 50 g de farinha de trigo
- 120 g de açúcar de confeiteiro
- 50 g de amêndoa moída
- 4 claras
- 30 g de gota de chocolate

Para a ganache de chocolate meio amargo
- 100 g de chocolate meio amargo
- 100 ml de creme de leite fresco
- 20 g de manteiga

Preaqueça o forno a 180°C. Com um pincel, unte com manteiga uma forma para financiers (ou 12 forminhas individuais) e enfarinhe-a. Elimine o excesso de farinha.

Prepare os financiers de laranja e gotas de chocolate: em uma panela, cozinhe a manteiga até que o soro cole no fundo da panela e obtenha uma cor dourada. Retire do fogo, passe imediatamente a manteiga por uma peneira cônica de metal, depois deixe esfriar. Corte as laranjas cristalizadas em pedacinhos. Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar de confeiteiro, a amêndoa moída e as claras e bata até obter uma consistência cremosa. Acrescente aos poucos a manteiga dourada a essa mistura até que ela comece a ganhar volume, depois acrescente as gotas de chocolate e os pedacinhos de laranja cristalizada.

Com uma colher, ou utilizando o saco de confeitar, coloque a massa até três quartos da capacidade de cada cavidade da forma de financiers. Asse por 10 a 15 minutos, até que, ao introduzir a ponta de uma faca no centro dos financiers, ela saia limpa. Deixe esfriar por alguns minutos e depois desenforme-os sobre uma grade de metal.

Prepare a ganache de chocolate meio amargo: pique o chocolate e coloque-o em uma tigela. Em uma panela, ferva o creme de leite e despeje-o sobre o chocolate, misturando bem. Acrescente a manteiga. Despeje essa ganache no saco de confeitar com bico liso. Decore a superfície do financier com a ganache de chocolate e sirva 2 unidades por pessoa.

Florentinas de chocolate

PARA 40 UNIDADES
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 45min
COZIMENTO : 30min
RESFRIAMENTO : 30min

- 50 g de frutas cristalizadas
- 50 g de casca de laranja cristalizada
- 35 g de cereja cristalizada
- 100 g de amêndoa laminada
- 25 g de farinha de trigo peneirada
- 100 ml de creme de leite fresco
- 85 g de açúcar
- 30 g de mel
- 300 g de chocolate meio amargo

◊ Ver a maneira correta de preparar o chocolate na página 315

Preaqueça o forno a 170°C. Unte uma assadeira com manteiga.

Corte em pedacinhos as frutas cristalizadas, as cascas de laranja e as cerejas cristalizadas e coloque-as em uma tigela com a amêndoa laminada. Adicione a farinha de trigo peneirada e misture delicadamente com as mãos, para separar todos os pedaços de frutas cristalizadas.

Em uma panela, ferva o creme de leite com o açúcar e o mel e misture bem com o batedor. Deixe cozinhar por 2 a 3 minutos. Despeje então o creme sobre as frutas cristalizadas com farinha e misture delicadamente com uma espátula de madeira (essa mistura pode ser conservada por dois dias na geladeira).

Com a ajuda de uma colher de café, forme bolinhas com essa preparação sobre a assadeira, separando-as bem. Achate-as com o dorso de uma colher, para obter discos bem finos de 3 cm de diâmetro. Leve-os ao forno e, assim que ferverem, retire-os e deixe esfriar por 30 minutos. Reduza a temperatura do forno para 160°C e leve os discos novamente ao forno por 10 minutos. Retire-os em seguida e, depois de frios, coloque-os sobre uma grade de metal.

Prepare o chocolate meio amargo respeitando cada uma das seguintes etapas, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo. Derreta dois terços em banho-maria até 45°C, medidos no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o restante do chocolate e misture até que atinja 27°C. Aqueça-o novamente em banho-maria até a temperatura de 32°C, mexendo sem parar.

Com um pincel, passe uma camada de chocolate derretido no lado plano das florentinas, dando batidinhas a cada aplicação para não formar bolhas de ar. Espalhe uma nova camada de chocolate com uma espátula e retire o excesso de chocolate. Deixe endurecer em temperatura ambiente.

DICA DO *CHEF*: com a ajuda de uma colher, espalhe uma camada bem fina da pasta de florentina (se a massa ficar grossa, ficará difícil de comer).

Fondants de chocolate e canela

PARA 45 UNIDADES
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 15min
REFRIGERAÇÃO : 45 a 60min
COZIMENTO : 12 a 15min

Para a massa de chocolate
- 180 g de manteiga em temperatura ambiente
- 100 g de açúcar de confeiteiro
- 1 gema
- 200 g de farinha de trigo peneirada
- 10 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado

Para a massa de canela
- 140 g de manteiga em temperatura ambiente
- 75 g de açúcar de confeiteiro
- ½ colher (café) de essência de baunilha (2,5 ml)
- ½ colher (café) de canela em pó (2,5 g)
- 1 gema
- 200 g de farinha de trigo peneirada

Para decorar
- 2 claras
- 100 g de coco ralado

Prepare a massa de chocolate: bata a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar de confeiteiro até obter uma massa clara e de consistência leve. Junte a gema, a farinha e o cacau peneirados e sove até obter uma massa maleável. Leve para gelar por 15 a 20 minutos.

Prepare a massa de canela: bata a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar de confeiteiro até obter uma massa clara e de consistência leve. Adicione a essência de baunilha e a canela em pó. Acrescente a gema e a farinha peneirada e sove até obter uma massa maleável. Leve para gelar por 15 a 20 minutos.

Faça com a massa de canela um rolo de 3 cm de diâmetro. Abra a massa de chocolate na espessura de 1 cm. Envolva o rolo de canela com a massa de chocolate. Leve para gelar o rolo assim obtido por 15 a 20 minutos.

Preaqueça o forno a 160°C. Unte uma assadeira com manteiga.

Pincele o rolo de massa com as claras cruas e envolva-o no coco ralado. Corte-o em rodelas de 1 cm de espessura com uma faca afiada molhada em água quente e limpa entre cada corte. Disponha as rodelas na assadeira e leve ao forno por 12 a 15 minutos, depois deixe esfriar sobre uma grade de metal.

Macarons de chocolate

PARA 30 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 30min
REPOUSO : 20 a 30min
COZIMENTO : 10 a 15min
REFRIGERAÇÃO : 1 dia

Para a massa de macarons
- 125 g de amêndoa moída peneirada
- 200 g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 30 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado
- 5 claras
- 75 g de açúcar

Para a ganache
- 150 g de chocolate meio amargo
- 200 ml de creme de leite fresco
- 20 g de mel

Prepare a massa de macarons: em uma tigela, coloque a amêndoa moída, o açúcar de confeiteiro e o cacau peneirados e reserve. Em outra tigela, bata as claras até ficarem ligeiramente espumosas. Junte aos poucos um terço do açúcar, continuando a bater até que se tornem lisas e brilhantes. Acrescente delicadamente o restante do açúcar e bata até que as claras fiquem bem firmes. Com uma espátula flexível, adicione então um quarto da mistura de amêndoa com açúcar e cacau. Misture lentamente, partindo do centro da tigela para as bordas, como se estivesse dobrando uma massa, enquanto gira a tigela com a outra mão. Incorpore então, em três adições, o restante da mistura de amêndoa, açúcar e cacau. Pare de misturar quando a massa ficar maleável e brilhante. Transfira a massa de macaron para um saco de confeitar com bico liso de 4 mm de diâmetro. Forme 60 bolinhas com cerca de 2 cm de diâmetro em uma assadeira forrada com papel-manteiga. Deixe descansar em temperatura ambiente por 20 a 30 minutos.

Preaqueça o forno a 160°C.

Leve as bolinhas de massa ao forno por 10 a 15 minutos. Na metade do cozimento, reduza o forno para 120°C-130°C. Retire em seguida os macarons do forno e, assim que a parte arredondada dos macarons estiver firme, leve para gelar.

Prepare a ganache: pique o chocolate meio amargo e coloque-o em uma tigela. Ferva o creme de leite e o mel. Despeje metade sobre o chocolate picado. Misture com o batedor. Junte o restante aos poucos, batendo delicadamente. Deixe esfriar.

Espalhe um pouco dessa ganache na base de metade dos macarons. Cole a outra metade dos macarons. Antes de degustá-los, leve-os à geladeira por um dia, para que o centro dos macarons fique macio.

DICAS DO *CHEF*: você pode utilizar geleia de framboesa, pasta de chocolate ou de avelãs para rechear os macarons. Eles podem também ser congelados após o cozimento.

Macarons de chocolate e flor de sal

PARA 8 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 30min
REPOUSO : 20 a 30min
COZIMENTO : 18min
REFRIGERAÇÃO : 1 dia

Para a massa de macarons
- 180 g de amêndoa moída peneirada
- 270 g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 30 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado
- 5 claras (150 g)
- 30 g de açúcar
- Flor de sal

Para a ganache
- 150 g de chocolate meio amargo
- 2 gemas
- 100 g de açúcar
- 100 ml de creme de leite fresco
- 1 fava de baunilha

Prepare a massa de macarons: em uma tigela, coloque a amêndoa moída, o açúcar de confeiteiro e o cacau peneirados. Em outra tigela, bata as claras até ficarem ligeiramente espumosas. Junte aos poucos um terço do açúcar, continuando a bater até que se tornem lisas e brilhantes. Acrescente então delicadamente o restante do açúcar e bata até que as claras fiquem bem firmes. Com uma espátula flexível, incorpore um quarto da mistura de amêndoa, açúcar e cacau. Misture lentamente, partindo do centro da tigela para as bordas, como se estivesse dobrando uma massa, enquanto gira a tigela com a outra mão. Incorpore então, em três adições, o restante da mistura de amêndoa, açúcar e cacau. Pare de misturar quando a massa se tornar maleável e brilhante. Transfira a massa de macaron para um saco de confeitar com bico liso de 4 mm de diâmetro. Forme 16 bolas com cerca de 4 ou 5 cm de diâmetro em uma assadeira forrada com papel-manteiga. Deixe descansar em temperatura ambiente por 20 a 30 minutos.

Preaqueça o forno a 160°C. Leve as bolas de massa ao forno por 18 minutos. Na metade do cozimento, reduza o forno para 120°C-130°C. Retire em seguida os macarons do forno e, assim que a parte arredondada dos macarons estiver firme, leve para gelar.

Prepare a ganache: pique o chocolate meio amargo e coloque-o em uma tigela. Bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada e espessa. Em uma panela, ferva o creme de leite e a fava de baunilha cortada ao meio, no sentido do comprimento (antes, raspe o interior com a ponta de uma faca). Acrescente um terço da mistura de gema com açúcar, mexendo vigorosamente. Coloque o restante da mistura de gema na panela e cozinhe em fogo brando, mexendo sem parar com uma espátula de madeira até que o creme engrosse e cubra a espátula (cuidado para não deixar ferver o creme). Retire a fava de baunilha, despeje o creme sobre o chocolate e misture bem. Deixe esfriar, mexendo de vez em quando.

Coloque a ganache no saco de confeitar com bico liso e disponha uma camada na base de 8 macarons. Coloque os outros 8 por cima. Antes de degustar, deixe na geladeira por 1 dia. Ao servir, espalhe uma pitada de flor de sal sobre cada macaron.

Madalenas marmorizadas de chocolate e limão

PARA 48 MADALENAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 30min
REFRIGERAÇÃO : 1 noite
COZIMENTO : 10 a 12min

Para a massa de madalena de chocolate
- 85 g de manteiga
- 2 ovos
- 130 g de açúcar
- 35 ml de leite
- 150 g de farinha de trigo peneirada
- 30 g cacau em pó, sem açúcar, peneirado
- 1 colher (café) de fermento em pó peneirado (5,5 g)

Para a massa de madalena de limão
- 85 g de manteiga
- 2 ovos
- 130 g de açúcar
- 35 ml de leite
- 180 g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (café) de fermento em pó peneirado (5,5 g)
- Raspas da casca de 2 limões

Na véspera, prepare a massa de madalena de chocolate: em uma panela, cozinhe a manteiga até que o soro cole no fundo da panela e obtenha uma cor dourada. Retire a panela do fogo, passe a manteiga por uma peneira cônica e deixe esfriar ligeiramente. Em uma tigela, bata os ovos e o açúcar até que a mistura fique esbranquiçada e espessa, depois acrescente o leite. Junte a farinha, o cacau e o fermento peneirados e misture. Com o batedor, adicione progressivamente a manteiga dourada, até que a mistura fique um pouco espumosa e ganhe volume. Cubra a tigela com filme plástico e leve à geladeira até o dia seguinte.

Prepare a massa de madalena de limão: proceda do mesmo modo que as madalenas de chocolate, substituindo o cacau pelas raspas da casca de 2 limões.

No dia, preaqueça o forno a 200°C. Com um pincel, unte com manteiga uma forma para madalenas e polvilhe-a com farinha. Elimine o excesso.

Com um saco de confeitar ou com uma colher, preencha cada cavidade de madalena com as duas massas, de chocolate e de limão. Asse por 5 minutos até que comecem a dourar. Depois reduza a temperatura para 180°C e continue o cozimento por 5 a 7 minutos. Retire as madalenas do forno, desenforme imediatamente e deixe esfriar sobre uma grade de metal.

DICA DO *CHEF*: para variar, asse as massas separadamente, obtendo madalenas só de chocolate ou só de limão.

Madalenas de mel e chocolate

PARA 24 MADALENAS
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 30min
REFRIGERAÇÃO : 1 noite
COZIMENTO : 10 a 12min

- 85 g de manteiga
- 2 ovos
- 130 g de mel
- 35 ml de leite
- 170 g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (café) de fermento em pó peneirado (5,5 g)
- 200 g de chocolate meio amargo

Na véspera, cozinhe a manteiga em uma panela até que ela fique dourada, ou seja, que o soro cole no fundo. Retire a panela do fogo, passe imediatamente a manteiga por uma peneira cônica e deixe esfriar ligeiramente. Em uma tigela, bata os ovos e o mel até que a mistura fique esbranquiçada e espessa e então acrescente o leite. Junte a farinha e o fermento peneirados e misture. Com o batedor, adicione progressivamente a manteiga dourada, até que a mistura fique um pouco espumosa e ganhe volume. Cubra a tigela com filme plástico e leve à geladeira até o dia seguinte.

No dia, preaqueça o forno a 200°C. Com um pincel, unte com manteiga uma forma para madalenas e polvilhe-a com farinha. Elimine o excesso.

Com uma colher ou com um saco de confeitar, preencha cada cavidade de madalena com uma porção de massa. Asse as madalenas por 5 minutos até que comecem a dourar. Depois reduza a temperatura para 180°C e continue o cozimento por 5 a 7 minutos. Retire as madalenas do forno, desenforme imediatamente e deixe esfriar sobre uma grade de metal.

Enquanto isso, prepare o chocolate (ver página 315). Mergulhe o lado estriado das madalenas no chocolate derretido, depois deixe o chocolate endurecer em temperatura ambiente antes de servir.

DICAS DO *CHEF*: para untar a forma, utilize manteiga em temperatura ambiente trabalhada com uma espátula até obter consistência de pomada. É aconselhável untar duas vezes a forma, enfarinhar e levar à geladeira por alguns minutos antes de acrescentar a massa. Assim será mais fácil desenformar as madalenas depois de assadas.

Mimos de chocolate e laranja

PARA 12 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 45min
REFRIGERAÇÃO : 1 noite + 1h
COZIMENTO : 25min

Para a compota de laranja
- 1 laranja
- 50 g de açúcar
- 50 g de açúcar mascavo
- 35 g de mel

Para a massa dos mimos
- 50 g de chocolate
- 60 g de manteiga em temperatura ambiente
- 100 g de amêndoa moída
- 70 g de açúcar
- 2 ovos
- 10 g de mel
- 2 colheres (café) de Cointreau

Para decorar
- Açúcar de confeiteiro

Na véspera, prepare a compota de laranja: descasque a laranja e corte-a em gomos. Coloque-os em uma panela, junte os dois tipos de açúcar e o mel. Cozinhe em fogo brando por 25 minutos, até obter uma compota. Deixe na geladeira por 1 noite.

No dia, prepare a massa de mimos: pique o chocolate e derreta-o em banho-maria. Em uma tigela, trabalhe a manteiga em temperatura ambiente com uma espátula para obter consistência de pomada, depois junte aos poucos o chocolate derretido. No liquidificador, misture a amêndoa moída com o açúcar. Acrescente aos poucos os ovos previamente batidos, misturando até obter uma massa untuosa, e então acrescente o mel. Adicione aos poucos a mistura de chocolate e manteiga, depois o Cointreau, e continue a misturar até obter uma consistência untuosa. Leve a massa para gelar por 1 hora. Transfira a massa para um saco de confeitar com bico liso.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga uma forma de minimuffins de silicone.

Coloque uma camada de massa com 1 cm de espessura nas cavidades da forma. Com a ajuda de uma colher de café, espalhe por cima uma camada de 5 mm de compota de laranja (reserve o restante para decorar). Distribua por cima o restante da massa, até que atinja dois terços da capacidade das cavidades. Asse por 10 minutos, depois reduza a temperatura para 160°C e continue o cozimento por mais 15 minutos.

Deixe os mimos de chocolate e laranja esfriarem e então desenforme-os. Coloque um pouco de compota de laranja por cima para decorar. Salpique ligeiramente de açúcar de confeiteiro.

Mil-folhas de chocolate e baunilha

PARA 6 A 8 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 3h + 1h
REFRIGERAÇÃO : 1 noite
COZIMENTO : 45min

Para a têmpera
- 50 g de manteiga
- 225 g de farinha de trigo peneirada
- 25 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado
- 8 g de sal
- 15 g de açúcar
- 120 ml de água

Para sovar a massa
- 250 g de manteiga gelada

Para o creme confeiteiro de baunilha
- 750 ml de leite
- 2 favas de baunilha
- 6 gemas
- 225 g de açúcar
- 50 g de amido de milho
- 25 g de farinha de trigo

Para decorar
- Cacau em pó sem açúcar

Na véspera, prepare a têmpera: em uma panela, cozinhe a manteiga até ficar dourada, ou seja, até que o soro cole no fundo e escureça. Retire a panela do fogo, passe imediatamente a manteiga por uma peneira cônica e deixe esfriar. Em uma tigela grande, coloque a farinha de trigo e o cacau peneirados, o sal e o açúcar e abra uma cavidade no centro. Coloque nela a água e a manteiga dourada e misture. Amasse bem por 1 minuto, depois forme uma bola. Faça uma cruz no alto da massa para impedir que ela encolha. Envolva-a em filme plástico e leve para gelar por 1 hora. Depois coloque a massa na bancada de trabalho enfarinhada e achate-a para formar uma cruz cujo centro continue abaulado.

Sove a massa: coloque a manteiga gelada entre duas folhas de papel-manteiga. Com um rolo, achate e enrole a manteiga até obter um quadrado de 2 cm de espessura. Coloque-a sobre a massa, no centro da cruz, e dobre os quatro lados por cima para embrulhar a manteiga. Achate ligeiramente as bordas no sentido do comprimento com o rolo. Abra a massa formando um retângulo de 12 cm x 35 cm sobre a superfície enfarinhada. Dobre-a em três, colocando o terço superior sobre o do centro, depois o terço inferior sobre o conjunto. Gire a massa 45 graus para a direita e achate ligeiramente as bordas no sentido do comprimento com a ajuda do rolo. Abra novamente a massa formando um retângulo de 12 cm x 35 cm e dobre-a em três como anteriormente. Embrulhe a massa em filme plástico e leve para gelar por cerca de 30 minutos. Repita duas vezes todo o processo acima, depois deixe a massa gelar por 1 noite.

No dia, preaqueça o forno a 145°C. Unte uma assadeira com manteiga. Abra a massa com 1 ou 2 mm de espessura e corte-a no tamanho da assadeira. Coloque a massa na assadeira borrifada com água. Ponha por cima uma grelha e leve para assar por 45 minutos. Depois retire a grelha e deixe a massa esfriar.

Prepare o creme confeiteiro como indicado na página 296, utilizando apenas os ingredientes pedidos à esquerda. Depois cubra a superfície do creme com filme plástico e deixe esfriar. Corte três pedaços de massa folhada de 10 cm x 38 cm e monte o mil-folhas, alternando as camadas de creme confeiteiro e das partes folhadas. Corte 6 a 8 porções e salpique cacau em pó.

Minibombas de chocolate

PARA 20 MINIBOMBAS
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 1h
COZIMENTO : 16min
REFRIGERAÇÃO : 25min

Para a massa de minibomba
- 125 ml de água
- 50 g de manteiga
- ½ colher (café) de sal
- ½ colher (café) de açúcar
- 75 g de farinha de trigo peneirada
- 2 ovos + 1 ovo batido para pincelar

Para o creme confeiteiro de chocolate
- 75 g de chocolate meio amargo
- 250 ml de leite
- 1 fava de baunilha
- 2 gemas
- 65 g de açúcar
- 20 g de amido de milho

Para a cobertura
- 50 g de chocolate meio amargo
- 50 g de açúcar de confeiteiro
- 10 ml de água

◊ Ver a maneira correta de rechear bombas na página 254

Preaqueça o forno a 180°C. Unte uma assadeira com manteiga.

Prepare a massa de bomba como indicado na página 262, utilizando as quantidades de ingredientes pedidas à esquerda. Quando a massa estiver pronta para ser utilizada (após o teste com a colher), coloque-a no saco de confeitar com bico liso e forme bastonetes de 5 ou 6 cm de comprimento na assadeira. Pincele com ovo batido. Leve ao forno por 8 minutos sem entreabrir a porta; a seguir, reduza a temperatura para 165°C e continue o cozimento por mais 8 minutos, até que as bombas fiquem douradas. Verifique o cozimento das bombas batendo de leve sobre elas: se o som for oco, elas estão assadas. Deixe esfriar sobre uma grade de metal.

Prepare o creme confeiteiro de chocolate: pique finamente o chocolate e coloque-o em uma tigela. Em uma panela, ferva o leite e a fava de baunilha cortada ao meio (antes, raspe o interior com a ponta de uma faca). Em seguida, retire do fogo. Em uma tigela, bata as gemas e o açúcar até que a mistura se torne esbranquiçada e espessa, e então adicione o amido de milho. Retire a fava de baunilha e despeje metade do leite sobre a mistura de gema com açúcar e amido de milho, mexendo sem parar. Acrescente o restante do leite e leve tudo à panela. Cozinhe em fogo brando, mexendo sem parar com uma espátula de madeira até que o creme se torne espesso. Deixe ferver por 1 minuto, mexendo continuamente. Despeje esse creme sobre o chocolate e misture bem. Cubra a superfície do creme com filme plástico e leve para gelar por 25 minutos.

Prepare a cobertura: derreta o chocolate em banho-maria. Dissolva o açúcar de confeiteiro na água e incorpore ao chocolate. Aqueça essa mistura a 40°C (utilize o termômetro de cozinha).

Coloque o creme confeiteiro de chocolate no saco de confeitar com bico liso. Faça um buraquinho sob cada bomba e encha-a com creme confeiteiro. Com a ajuda de uma espátula flexível, espalhe uma camada de cobertura em cada uma das bombas e deixe secar antes de servir.

Sablés bretões de cacau e manteiga salgada com creme de limão

PARA 20 A 30 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 15min na véspera + 40min
REFRIGERAÇÃO : 1 noite
COZIMENTO : 15 a 20min

Para a massa de sablé bretão de cacau e manteiga salgada
- 210 g de manteiga
- 180 g de açúcar
- 2 g de flor de sal
- 5 gemas
- 250 g de farinha de trigo peneirada
- 3 colheres (café) de fermento em pó peneirado (16,5 g)
- 30 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado

Para o creme de limão
- 2 folhas de gelatina
- 4 ovos
- 175 g de açúcar
- 150 ml de suco de limão-siciliano
- 300 g de manteiga em temperatura ambiente

Para decorar
- 200 g de framboesa
- 200 g de morango

Na véspera, prepare a massa de sablé bretão de cacau e manteiga salgada: em uma grande tigela, bata a manteiga com o açúcar e a flor de sal até obter uma massa de consistência cremosa. Junte as gemas, uma a uma, depois a farinha, o fermento e o cacau peneirados e misture tudo. Forme uma bola de massa, embrulhe-a em filme plástico e leve-a para gelar por 1 noite.

No dia, prepare o creme de limão: mergulhe as folhas de gelatina em um pouco de água fria com cubos de gelo para que amoleçam. Bata os ovos. Aqueça o açúcar e o suco de limão em banho-maria, depois junte os ovos batidos e bata vigorosamente por 10 a 15 minutos, até que a mistura se torne espessa. Esprema as folhas de gelatina para extrair o excesso de água e incorpore-as à mistura, fora do fogo. Coloque tudo em uma tigela e junte metade da manteiga em temperatura ambiente. Misture bem, depois leve para gelar por 15 minutos. Junte em seguida o restante da manteiga em temperatura ambiente, batendo até obter uma textura untuosa e brilhante. Coloque o creme de limão no saco de confeitar com bico liso e leve para gelar até a hora de usar.

Abra a massa sablé na espessura de 5 mm. Corte discos com aros de torta e os coloque na assadeira, deixando alguns centímetros entre eles. Asse por 15 a 20 minutos, até que estejam firmes ao toque. Retire do forno e deixe esfriar sobre uma grade de metal.

Com o saco de confeitar, forme várias rosáceas de creme de limão sobre cada sablé. Leve para gelar até o momento de servir. Sirva essa sobremesa com framboesas e morangos frescos.

DICA DO *CHEF* : é possível substituir o suco de limão-siciliano por suco de toranja, de limão-taiti ou de maracujá.

Sablés bretões de chocolate e framboesa

PARA 35 UNIDADES
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 1h
REFRIGERAÇÃO : 40min
COZIMENTO : 10min

Para a massa de sablé bretão de chocolate e framboesa

- 160 g de manteiga levemente salgada em temperatura ambiente
- 140 g de açúcar de confeiteiro
- 3 gemas
- 210 g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (café) de fermento em pó peneirado (5,5 g)

Para a musse de chocolate

- 150 g de chocolate meio amargo (com 70% de cacau)
- 270 ml de creme de leite fresco
- 75 g de açúcar
- 4 gemas

Para decorar

- Compota de framboesa
- 250 g de framboesa

Prepare a massa de sablé bretão de chocolate e framboesa: em uma grande tigela, bata a manteiga levemente salgada e o açúcar de confeiteiro até obter uma mistura de consistência cremosa. Incorpore as gemas, uma a uma, depois a farinha e o fermento peneirados. Forme uma bola com a massa, embrulhe em filme plástico e leve para gelar por 20 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C. Forre uma assadeira com papel-manteiga.

Enfarinhe a bancada de trabalho e abra a massa até 2 mm de espessura. Unte com manteiga um aro de torta de 6 cm de diâmetro e utilize-o para cortar discos de massa. Arrume-os na assadeira, deixando alguns centímetros entre eles. Asse por 10 minutos, até que os sablés estejam bem firmes ao toque. Retire do forno e deixe esfriar.

Prepare a musse de chocolate: pique o chocolate e derreta-o em banho-maria; em seguida retire-o do fogo. Bata o creme de leite com o açúcar até engrossar e não se desprender do batedor. Junte um terço dessa mistura ao chocolate derretido, adicione as gemas e bata vigorosamente. Adicione em seguida os dois terços restantes de creme. Coloque essa musse no saco de confeitar com bico canelado e leve para gelar por cerca de 20 minutos.

Com uma colher de café, espalhe um pouco de compota de framboesa sobre cada sablé bretão. Com o saco de confeitar, modele uma rosácea de musse de chocolate sobre a compota e finalize com 1 framboesa. Leve para gelar até o momento de servir.

DICA DO *CHEF*: se preferir, utilize geleia de framboesa em vez de compota de framboesa.

Sablés de chocolate

PARA 35 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 30min
REFRIGERAÇÃO : 20min
COZIMENTO : 15min

- 200 g de manteiga levemente salgada, bem gelada
- 50 g de chocolate
- 200 g de farinha de trigo
- 25 g de cacau em pó sem açúcar
- 80 g de açúcar mascavo
- 1 gema

Preaqueça o forno a 180°C. Forre uma assadeira com papel-manteiga.

Corte a manteiga gelada em cubos pequenos. Pique finamente o chocolate. Em uma grande tigela, coloque a farinha, o cacau e o açúcar mascavo. Junte os pedaços de manteiga e misture com a ponta dos dedos até obter uma mistura esfarelada. Junte a gema e o chocolate picado e misture bem.

Divida a massa obtida em duas partes e enrole-as para formar 2 rolos de 3 cm de diâmetro. Leve para gelar por 20 minutos. Corte-os em rodelas de 1 cm de espessura, coloque na assadeira e leve para assar por 15 minutos. Deixe esfriar na própria assadeira.

DICA DO *CHEF*: se quiser sablés bicolores, utilize chocolate branco e chocolate meio amargo como variação.

Sonhos de sêmola

PARA 12 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 2h30min
REFRIGERAÇÃO : 2h
INFUSÃO : 30min
COZIMENTO : 45min

Para o centro de chocolate e mascarpone
- 100 g de chocolate meio amargo
- 100 g de mascarpone

Para a massa de sêmola e leite
- 300 ml de leite
- 1 fava de baunilha
- 25 g de sêmola
- 25 g de açúcar
- Algumas gotas de essência de amêndoa amarga
- Amêndoa moída

Para empanar
- 100 g de amêndoa sem pele
- 100 g de pão seco em migalhas
- 2 ovos batidos
- ½ litro de óleo para fritar
- Açúcar

Prepare os centros de chocolate e mascarpone: derreta o chocolate meio amargo em banho-maria. Deixe amornar, depois adicione o mascarpone. Leve a mistura à geladeira até que esteja suficientemente firme. Depois faça 12 bolinhas e leve-as para gelar por 1 hora.

Prepare a massa de sêmola e leite: aqueça até quase ferver o leite com a fava de baunilha cortada ao meio (antes, raspe o interior com a ponta de uma faca). Retire do fogo, tampe e deixe em infusão por 30 minutos. Depois retire a fava de baunilha e leve o leite ao fogo até ferver. Fora do fogo, acrescente a sêmola aos poucos, mexendo com uma espátula de madeira. Junte o açúcar e a essência de amêndoa amarga e leve de novo à fervura, mexendo sem parar com uma espátula. Deixe cozinhar em fogo brando por 20 minutos, mexendo com frequência para que a sêmola não grude. Despeje em uma assadeira com bordas ou em um prato de gratinar e deixe resfriar.

Divida a massa já fria em 12 porções e envolva cada bola de chocolate com mascarpone. Passe as bolas assim obtidas na amêndoa moída para que não colem mais nas mãos.

Prepare o empanamento: pique grosseiramente as amêndoas sem pele e misture-as com as migalhas de pão. Role as bolas de sêmola nos ovos batidos, depois na mistura de migalha de pão com amêndoa. Leve para gelar por no mínimo 30 minutos.

Despeje o óleo em uma fritadeira e aqueça a 200°C. Frite 3 ou 4 bolas de sêmola ao mesmo tempo, por 3 a 5 minutos, até que elas se tornem crocantes e douradas. Escorra-as em papel absorvente. Em seguida, passe-as no açúcar. Repita a operação com as outras bolas de sêmola e sirva.

DICA DO *CHEF*: para que fique mais fácil envolver com a sêmola os centros de chocolate e mascarpone, congele-os por 2 horas.

Talharim de chocolate e salada de laranja

PARA 4 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h
REFRIGERAÇÃO : 1h30min
REPOUSO : 30min
COZIMENTO : 10min

Para a massa de talharim de chocolate
- 200 g de farinha de trigo peneirada
- Uma pitada de sal
- 2 ovos
- 40 g de açúcar de confeiteiro
- 40 g de cacau em pó sem açúcar
- 2 ou 3 colheres (sopa) de água

Para a salada de laranja
- 4 laranjas
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de xarope de groselha
- 1 colher (sopa) de geleia de laranja
- 2 colheres (sopa) de Cointreau
- 1½ litro de água
- 200 g de açúcar
- Baunilha em pó

Para decorar
- Folhas de hortelã fresca

Prepare a massa do talharim de chocolate: em uma tigela, coloque a farinha peneirada e o sal e abra uma cavidade no centro. Bata os ovos em outra tigela. Peneire o açúcar de confeiteiro e o cacau sobre essa tigela, misture e acrescente a água. Despeje essa mistura na cavidade preparada e adicione-a aos poucos, de modo que obtenha uma massa homogênea. Amasse-a até que a massa descole das mãos. Faça uma bola, embrulhe-a em filme plástico e leve para gelar por 1 hora e 30 minutos.

Enfarinhe a bancada de trabalho. Divida a massa em três partes e abra cada uma até a espessura de 3 mm. Enfarinhe cada parte da massa e sobreponha-as. Recorte o conjunto formando um retângulo regular, depois enrole muito delicadamente, apertando bem. Em seguida, corte em pedaços de 1 cm de espessura e desenrole-os para obter as tiras talharim. Deixe secar sobre um pano seco por 30 minutos.

Prepare a salada de laranja: extraia o suco de 2 laranjas e coloque-o em uma panela. Junte o açúcar e ferva. Fora do fogo, incorpore o xarope de groselha, a compota de laranja e o Cointreau. Deixe essa calda esfriar.

Com uma faca bem afiada, descasque as 2 outras laranjas: retire a casca e a pele branca seguindo a curvatura dos frutos. Destaque então os gomos, cortando exatamente entre a polpa e a membrana branca, coloque-os na calda e leve-os para gelar até a hora de usar.

Ferva a água com o açúcar e um pouco de baunilha e depois mergulhe nessa mistura o talharim por 10 minutos. Escorra-o e misture-o delicadamente à salada de laranja. Distribua tudo em quatro pratos fundos e decore com folhas de hortelã fresca.

Telhas de chocolate

PARA 15 UNIDADES
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 35min
REFRIGERAÇÃO : 15 a 25min

- 250 g de chocolate meio amargo
- 100 g de amêndoa laminada e tostada

◊ Ver a maneira correta de derreter o chocolate na página 315

Corte cinco tiras de 12 cm x 30 cm de papel transparente espesso. Providencie um pincel, um rolo e fita adesiva.

Prepare o chocolate meio amargo, respeitando cada uma das etapas seguintes, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo. Derreta dois terços em banho-maria à temperatura de 45°C, medidos no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o terço restante e misture até que o chocolate atinja a temperatura de 27°C. Aqueça novamente em banho-maria até 32°C, mexendo sem parar.

Com um pincel, estenda nas tiras de papel transparente três rodelas de chocolate derretido de 8 cm de diâmetro e 2 ou 3 mm de espessura, salpique cada um deles com a amêndoa laminada, prenda a tira de papel transparente no rolo de massa com um pedaço de fita adesiva. Repita a operação quatro vezes e vá sobrepondo as tiras. Deixe tudo em temperatura ambiente por 15 a 25 minutos, até que o chocolate seque e endureça. Retire, uma a uma, as tiras de papel e separe delicamente as telhas de chocolate. Reserve-as em um recipiente hermético em local seco (12°C).

DICAS DO *CHEF*: para maior comodidade, prepare essa receita em um dia em que a temperatura esteja mais amena; será mais fácil manipular o chocolate. Você pode também utilizar o chocolate branco ou ao leite, respeitando as temperaturas mencionadas no preparo do chocolate na página 315.

Telhas de chocolate e avelãs

PARA 30 UNIDADES
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 30min
REFRIGERAÇÃO : 20min
COZIMENTO : 6 a 8min

- 50 g de manteiga em temperatura ambiente
- 100 g de açúcar de confeiteiro
- 2 claras
- 40 g de farinha de trigo peneirada
- 10 g de cacau em pó, sem açúcar, peneirado
- 200 g de avelã tostada e triturada

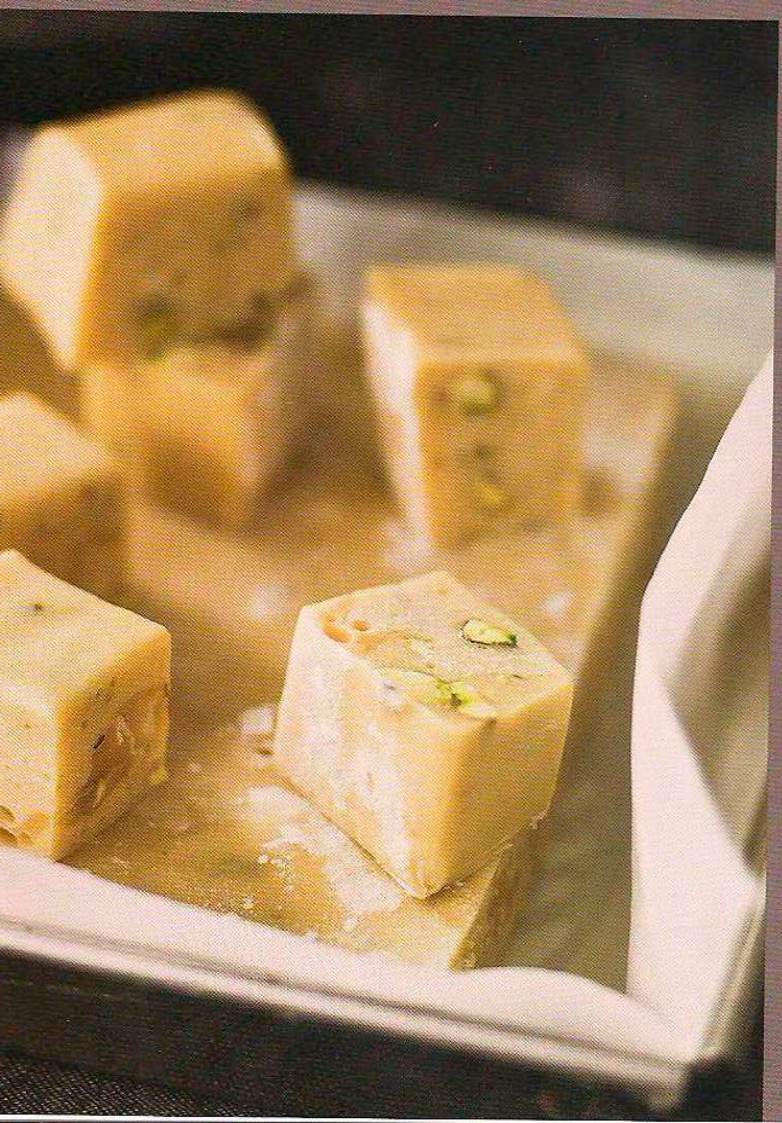
Preaqueça o forno a 180°C. Forre uma assadeira com papel-manteiga.

Em uma tigela, bata a manteiga em temperatura ambiente e o açúcar de confeiteiro até obter uma massa de consistência cremosa. Junte as claras aos poucos, misture bem e incorpore a farinha e o cacau peneirados. Em seguida, leve a massa para gelar por 20 minutos.

Forme discos de massa com cerca de 6 cm de diâmetro sobre a assadeira e salpique a avelã triturada. Asse por 6 a 8 minutos.

Quando os discos estiverem cozidos, retire-os da assadeira e, antes que endureçam, coloque-os em um rolo de massa para curvá-los ligeiramente e, assim, formar as telhas.

DICAS DO *CHEF*: faça como os *chefs*: tenha entre seus utensílios de cozinha uma espátula triangular de pintor, limpa, muito útil para descolar facilmente as telhas. E se não tiver à mão um rolo de massa, utilize simplesmente uma garrafa.



Guloseimas delicadas

a maneira correta de fazer massa de praline

Prepare assim 230 g de massa de praline para a receita de sua escolha (ver, por exemplo, na página 358).

1 Em uma panela, ferva 30 ml de água com 150 g de açúcar. Junte 75 g de amêndoa sem pele e 75 g de avelã e misture com uma espátula de madeira. Retire do fogo e continue a mexer até que as amêndoas e avelãs fiquem esbranquiçadas. Leve de volta ao fogo e deixe derreter o açúcar que se cristalizou.

2 Quando os frutos secos estiverem caramelizados e começarem a estalar, espalhe-os sobre uma assadeira previamente untada com óleo. Deixe esfriar.

3 Quebre em pedaços o praline obtido. Triture-os em um processador até obter um pó fino, depois uma massa macia (para chegar a esse resultado, desligue frequentemente o processador e misture o pó com uma espátula flexível).

a maneira correta de derreter o chocolate

Adapte a quantidade de chocolate meio amargo que será utilizada, de acordo com a receita de sua escolha (ver, por exemplo, nas páginas 326 ou 356).

1 Pique 300 g de chocolate meio amargo (de preferência chocolate para cobertura). Derreta dois terços em banho-maria. Certifique-se de que o fundo da tigela não atinja a água, que deve vibrar sem ferver, e evite que a água entre em contato com o chocolate, pois ele poderá ficar manchado e perder a fluidez.

2 Assim que a temperatura atingir 45°C no termô de cozinha, retire a tigela do banho-maria e sa o restante do chocolate picado. Deixe esfriar, mexen vez em quando com uma espátula flexível.

3 Quando a temperatura atingir 27°C, reaqueça o c late em banho-maria, mexendo lentamente, até aos 32°C. Se ele estiver liso e brilhante, está pronto para s lizado para a modelagem de lascas e para recobrir bomb

No caso do chocolate ao leite, ele derrete a 45°C, esfria a 26°C e reaquece a 29°C. No caso do chocolate b ele derrete a 40°C, esfria a 25°C e reaquece a 28°C.

a maneira correta de colocar bombo de chocolate nas formas

Derreta o chocolate, prepare a ganache e separe as formas de acordo com a receita de sua escolha (ver, por exemplo, na página 332).

1 Coloque uma folha de plástico grosso sobre a bancada de trabalho. Incline a forma acima da folha de plástico e preencha as cavidades com o chocolate derretido, utilizando uma concha.

2 Bata imediatamente a forma sobre a bancada de trabalho para liberar as bolhas de ar, depois vire-a para escorrer o excesso de chocolate. Raspe a superfície da forma com uma espátula triangular. Apenas as paredes das cavidades devem permanecer cobertas de chocolate. A superfície da forma deve estar bem limpa. Deixe endurecer por 30 minutos em temperatura ambiente.

3 Utilizando um saco de confeitar com o bico liso, preencha as cavidades da forma até três quartos de sua altura com a ganache, sem tocar a borda de chocolate. Deixe endurecer na geladeira por 20 minutos.

4 Troque a folha de plástico colocada na bancada de trabalho. Incline a forma por cima da folha e, com a concha, despeje novamente chocolate derretido sobre a forma para recobrir inteiramente a ganache contida nas cavidades.

5 Raspe novamente a superfície da forma com a espátula triangular, para cobrir bem as cavidades de chocolate. Deixe endurecer na geladeira por 20 minutos.

6 Quando o chocolate estiver endurecido, vire a forma e bata-a sobre a bancada de trabalho para desenformar os bombons.

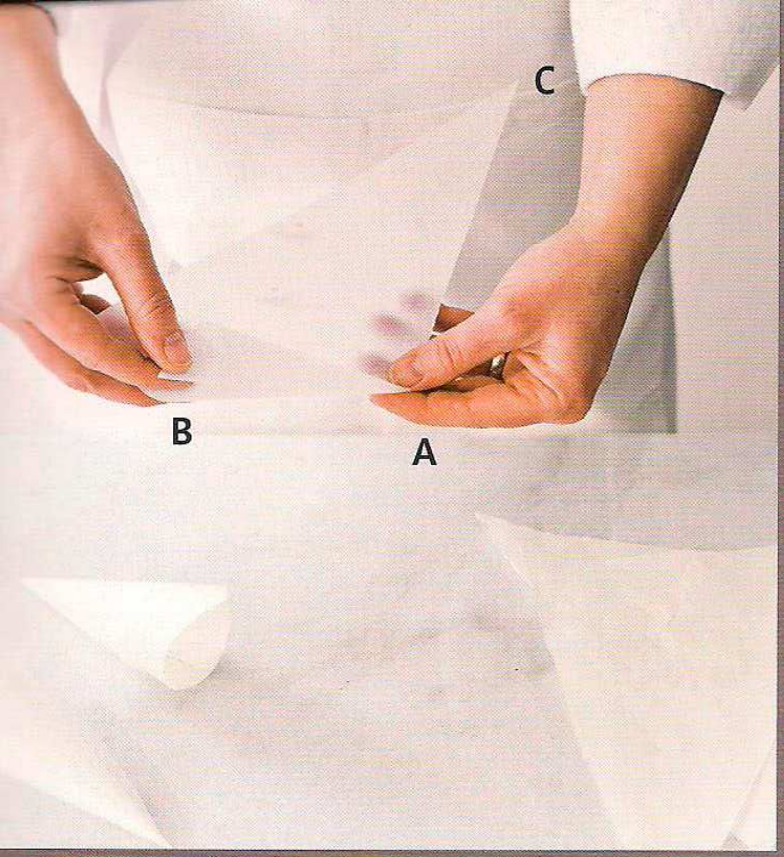
a maneira correta de enrolar bombons no chocolate

Prepare a ganache, forme as bolas e deixe-as endurecer na geladeira de acordo com a receita de sua escolha (ver, por exemplo, nas páginas 336, 364 ou 372).

1 Retire as bolas de ganache da geladeira e deixe-as voltar à temperatura ambiente (idealmente entre 18°C e 22°C). Coloque cacau em pó, sem açúcar, em um recipiente fundo. Prepare uma boa quantidade de chocolate derretido (ver página 315). Tenha à mão um garfo comum ou um garfo para chocolate (anelado ou com dentes).

2 Apanhe a bola de ganache com o garfo, mergulhe-a delicadamente no chocolate derretido, depois retire-a e deixe o chocolate escorrer sobre a tigela. Sacuda-a delicadamente, depois passe várias vezes a parte dentada do garfo na borda da tigela, para retirar o excesso de chocolate e obter uma cobertura lisa.

3 Role a bola de chocolate no cacau com a ajuda do garfo. Deixe endurecer por 10 minutos em temperatura ambiente. Quando todos os bombons estiverem endurecidos, sacuda-os em uma peneira para eliminar o excesso de cacau.



a maneira correta de fabricar um cone e decorar sobremesas

Adapte a quantidade de chocolate a ser utilizada de acordo com a receita de sua escolha (ver, por exemplo, na página 322).

1 Corte um triângulo retângulo de 20 cm x 30 cm em uma folha de papel-manteiga. Segure seu triângulo deixando o ângulo reto no alto, à esquerda. Chamaremos o ângulo reto de A, o ângulo no alto à direita de B e o ângulo de baixo de C. Enrole o ângulo B em direção ao ângulo A, para fazer um cone que forme uma ponta sobre o lado mais comprido do triângulo. Em seguida, enrole por cima o ângulo C, de modo que obtenha um cone o mais pontudo possível, e dobre a ponta do ângulo C para dentro do cone para evitar que desenrole.

2 Utilizando uma colher, encha o cone com chocolate derretido ainda morno.

3 Feche o cone, unindo a parte alta, e enrole-o até que o chocolate se acumule na ponta do cone. O papel deve estar esticado. Corte a ponta do tamanho de sua escolha e decore as sobremesas.

Amêndoas Abuquir de chocolate

PARA 20 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 45min
REPOUSO : 30min

- 200 g de massa amarela de amêndoa
- 20 amêndoas brancas inteiras tostadas

Para a cobertura
- 300 g de chocolate meio amargo

◊ Ver a maneira correta de derreter o chocolate na página 315

Molde a massa amarela de amêndoa em um rolo comprido e regular de 2 cm de diâmetro e corte-a em 20 pedaços iguais com cerca de 10 gramas. Usando luvas, enrole-os nas mãos para formar ovais. Coloque uma amêndoa inteira no comprimento de cada pedaço e pressione ligeiramente.

Prepare a cobertura: prepare o chocolate meio amargo, respeitando cada uma das etapas seguintes, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo. Derreta dois terços em banho-maria até 45°C, medidos no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o terço restante, misturando até que o chocolate atinja 27°C. Reaqueça novamente em banho-maria até 32°C, mexendo sem parar.

Forre uma assadeira com papel-manteiga. Com um palito, apanhe as amêndoas Abuquir, mergulhe-as até três quartos da altura no chocolate derretido e coloque-as na assadeira. Deixe endurecer por 30 minutos em temperatura ambiente.

Conserve as amêndoas Abuquir em um recipiente hermético guardado em local fresco (12°C no máximo) e consuma-as em 15 dias.

DICA DO *CHEF*: se quiser uma massa de amêndoa de outra cor, compre uma massa natural e o corante alimentício de sua escolha, misturando antes de começar a receita.

Bombons Anabela

PARA 30 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
MACERAÇÃO : 1 noite
PREPARAÇÃO : 1h30min

- 40 g de uva-passa
- 20 ml de rum
- 150 g de massa de amêndoa
- Açúcar de confeiteiro

Para a cobertura
- 300 g de chocolate branco

Para decorar
- 50 g de chocolate meio amargo

◊ Ver a maneira correta de derreter o chocolate na página 315

Na véspera, macere as uvas-passas no rum.

No dia, misture as uvas maceradas à massa de amêndoa. Salpique a bancada de trabalho com açúcar de confeiteiro e, utilizando luvas de plástico, divida a massa em duas partes e enrole-as, formando 2 rolos compridos e regulares. Corte depois esses rolos em porções com cerca de 1 cm de espessura (10 a 15 g), enrole-as nas mãos para formar bolas e coloque-as em um prato.

Prepare a cobertura: prepare o chocolate branco respeitando cada uma das etapas seguintes, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate branco. Derreta dois terços em banho-maria até 40°C, medidos no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o terço restante e misture até que o chocolate atinja 25°C. Reaqueça novamente em banho-maria até 28°C, mexendo sem parar. Utilizando papel-manteiga, confeccione um cone de papel (ver página 319). Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria; enquanto isso, coloque de novo as luvas e mergulhe cada bola de massa no chocolate branco derretido. Sacuda-as ligeiramente para retirar o excedente de chocolate, depois coloque-as em uma folha de papel-manteiga e deixe o chocolate branco endurecer. Encha o cone de papel com o chocolate meio amargo, feche-o baixando a parte superior e enrole-o, para que o chocolate se acumule na ponta. Quando o chocolate branco começar a endurecer, corte a ponta do cone e decore os bombons com o chocolate meio amargo, produzindo listras.

DICAS DO *CHEF*: você pode igualmente mergulhar uma colher de café no chocolate meio amargo derretido e utilizá-la para decorar com listras os bombons Anabela. Brinque com as cores e apresente esses bombons com as clássicas trufas de chocolate cobertas de cacau.

Caramelos macios de chocolate

PARA 25 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 30min
REFRIGERAÇÃO : 2h

- 80 g de chocolate meio amargo
- 250 ml de creme de leite fresco
- 250 g de açúcar
- 75 g de mel
- 25 g de manteiga

Pique o chocolate e coloque-o em uma tigela.

Em uma panela, ferva o creme de leite e reserve. Derreta 50 g de açúcar em outra panela, mexendo de vez em quando com uma espátula de madeira. Quando o açúcar apresentar um colorido de caramelo âmbar, interrompa o cozimento, juntando aos poucos o creme de leite e misturando com a espátula de madeira. Despeje o açúcar restante, continuando a mexer até obter um caramelo liso (cuidado para não deixar queimar).

Com uma espátula de madeira molhada, incorpore o mel a essa preparação. Cozinhe esse caramelo a 114°C medidos no termômetro de cozinha. Junte um pouco do chocolate picado, misture e adicione progressivamente o chocolate restante, depois a manteiga.

Coloque uma moldura quadrada de 18 cm x 18 cm sobre uma folha de papel-manteiga. Despeje nela o caramelo de chocolate e leve para gelar por 2 horas.

Depois de gelado, retire a forma passando a lâmina de uma faca ao longo das laterais e corte o caramelo a gosto.

DICA DO *CHEF*: se não tiver a moldura quadrada, utilize uma forma quadrada, forrando-a com filme plástico e deixando alguns centímetros de sobra nas laterais para poder retirar o caramelo facilmente.

Cerejas reais

PARA 30 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
ESCOAMENTO : 1 noite
PREPARAÇÃO : 30min
REPOUSO : 30min

- 300 g de cereja em aguardente com o cabo

Para a cobertura
- 350 g de chocolate meio amargo

◊ Ver a maneira correta de derreter o chocolate na página 315

Na véspera, escorra as cerejas e deixe-as secar.

No dia, prepare a cobertura: prepare o chocolate meio amargo respeitando cada uma das etapas seguintes, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo. Derreta dois terços em banho-maria até 45°C, medidos no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o terço restante e misture até que o chocolate atinja 27°C. Aqueça novamente em banho-maria até 32°C, mexendo sem parar.

Pegue as cerejas pelo cabo e mergulhe-as no chocolate derretido, sacuda-as levemente para retirar o excedente de chocolate e depois coloque-as em uma folha de papel-manteiga. Deixe endurecer por 30 minutos em temperatura ambiente.

DICA DO *CHEF*: para que o chocolate mantenha seu aspecto liso e brilhante, após a imersão conserve as cerejas em temperatura ambiente.

Cardos de laranja

PARA 30 UNIDADES
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 20min + 1h
REPOUSO : 1 noite

Para os cardos de laranja
- 45 g de laranja cristalizada
- 200 g de massa de amêndoa
- 1 colher (sopa) de kirsch
- Açúcar de confeiteiro

Para a cobertura
- 350 g de chocolate meio amargo

◊ Ver a maneira correta de derreter o chocolate na página 315

Na véspera, pique finamente as laranjas cristalizadas. Misture com a massa de amêndoa e o kirsch até obter uma massa homogênea. Salpique a bancada de trabalho com açúcar de confeiteiro. Utilizando luvas de plástico, divida a massa em duas partes e faça 2 rolos compridos e regulares. Corte esses rolos em rodelas com cerca de 1 cm de espessura (15 g), depois enrole-as nas mãos para formar bolas. Coloque-as em um prato e deixe secar por 1 noite.

No dia, forre uma assadeira com papel-manteiga.

Prepare a cobertura: prepare o chocolate meio amargo respeitando cada uma das etapas seguintes, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo. Derreta dois terços em banho-maria até 45°C, medidos no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o terço restante e misture até que o chocolate atinja 27°C. Aqueça novamente em banho-maria até 32°C, mexendo sem parar.

Utilizando luvas, mergulhe os bombons um a um no chocolate derretido, deixe-os endurecer em temperatura ambiente e depois envolva-os uma segunda vez com chocolate derretido. Sacuda ligeiramente os bombons para retirar o excesso de chocolate e coloque-os sobre uma grade de metal. Quando o chocolate começar a endurecer, role cada bola na grade, para formar pequenos espinhos em toda a volta. Coloque os cardos na assadeira. Deixe-os endurecer por 30 minutos em temperatura ambiente, depois conserve-os em um recipiente hermético.

Cardos de pistache

PARA 40 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 20min + 1h
REPOUSO : 1 noite

Para os cardos de pistache
- 1 colher (sopa) de água
- 20 g de açúcar
- 5 g de mel
- 35 g de pistache
- 200 g de massa de amêndoa
- 20 g de manteiga em temperatura ambiente
- ½ colher (sopa) de rum
- Açúcar de confeiteiro

Para a cobertura
- 400 g de chocolate meio amargo

◊ Ver a maneira correta de derreter o chocolate na página 315

Na véspera, prepare os bombons de pistache: faça uma calda fervendo a água, o açúcar e o mel. Triture os pistaches até se transformarem em um pó bem fino. Adicione a ele a calda e bata até obter uma massa macia. Misture bem a massa de pistache, a massa de amêndoa, a manteiga em temperatura ambiente e o rum. Pulverize a bancada de trabalho com açúcar de confeiteiro. Utilizando luvas de plástico, divida a massa obtida em duas partes, fazendo 2 rolos com cerca de 30 cm de comprimento. Corte-os em porções com cerca de 2 cm de espessura, depois enrole-as nas mãos para formar bolas. Coloque-as em um prato e deixe secar por 1 noite.

No dia, forre uma assadeira com papel-manteiga.

Prepare a cobertura: prepare o chocolate meio amargo respeitando cada uma das etapas seguintes, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo. Derreta dois terços em banho-maria até 45°C, medidos no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o terço restante e misture até que o chocolate atinja 27°C. Aqueça novamente em banho-maria até 32°C, mexendo sem parar.

Utilizando luvas, mergulhe cada uma das bolas de massa no chocolate derretido. Deixe-os endurecer em temperatura ambiente, depois os enrole uma segunda vez no chocolate derretido. Sacuda levemente os bombons para retirar o excesso de chocolate, depois transfira-os para uma grade de metal.

Quando o chocolate começar a endurecer, role cada bola de chocolate na grade, de modo que se formem pequenos espinhos em toda a volta. Coloque os cardos de pistache na assadeira, deixe-os endurecer por 30 minutos em temperatura ambiente e depois conserve-os em recipiente hermético.

Bombons de chocolate e banana

PARA 30 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h
COZIMENTO : 10min
REFRIGERAÇÃO : 40min

Para a ganache de banana
- 50 g de mel
- 10 g de manteiga
- ½ banana (75 g)
- 65 g de chocolate ao leite
- 35 g de chocolate meio amargo
- 50 ml de creme de leite fresco

Para a cobertura
- 400 g de chocolate meio amargo

◊ Ver a maneira correta de enrolar bombons no chocolate na página 318

Prepare a ganache de banana: em uma panela, aqueça o mel com a manteiga. Amasse a banana e cozinhe-a nessa mistura até que ela derreta. Reserve. Pique grosseiramente os dois tipos de chocolate e junte-os em uma tigela. Ferva o creme de leite, depois despeje-o sobre o chocolate e misture bem. Adicione a banana derretida e deixe descansar até que a ganache se torne espessa.

Prepare a cobertura: prepare o chocolate meio amargo respeitando cada uma das etapas seguintes, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo. Derreta dois terços em banho-maria até 45°C, medidos no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o terço restante e misture até que o chocolate atinja 27°C. Reaqueça novamente em banho-maria até 32°C, mexendo sem parar.

Complete as formas para chocolate de policarbonato com esse chocolate derretido. Bata as formas na bancada de trabalho para liberar as bolhas de ar, depois vire-as para escorrer o excesso de chocolate: apenas as paredes interiores devem permanecer cobertas de chocolate. Raspe a parte superior das formas para que as bordas fiquem limpas e deixe endurecer por 30 minutos em temperatura ambiente. Depois, utilizando um saco de confeitar com bico liso, coloque a ganache de banana já fria até três quartos da capacidade das cavidades das formas. Deixe endurecer na geladeira por 20 minutos, recubra as formas com uma camada de chocolate derretido até cobrir a ganache e raspe de novo a parte superior para limpar as bordas. Deixe endurecer na geladeira por mais 20 minutos. Quando o chocolate estiver endurecido, vire as formas e bata-as na superfície de trabalho para desenformar os bombons.

DICA DO *CHEF*: depois de cozinhar a banana no mel e na manteiga, experimente flambá-la no rum e depois amassá-la; isso vai intensificar o sabor do chocolate.

Chocolate ao chá de limão

PARA 50 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h
INFUSÃO : 15min
REFRIGERAÇÃO : 50min

Para a ganache de chá de limão
- 50 ml de água
- 2 sachês de chá de limão
- Suco de 2 limões
- 240 g de chocolate ao leite
- 80 g de chocolate meio amargo
- 2 gemas
- 100 g de açúcar
- 50 ml de creme de leite fresco

Para a cobertura
- 400 g de chocolate meio amargo
- Açúcar de confeiteiro
- Raspas finas da casca de 3 limões

◊ Ver a maneira correta de enrolar bombons no chocolate na página 318

Prepare a ganache de chá de limão: Aqueça a água, acrescente os sachês de chá de limão e deixe em infusão por 15 minutos. Passe essa infusão por uma peneira cônica, para obter 25 a 30 ml de chá (ou o equivalente a 2 colheres de sopa). Junte o suco de limão. Pique finamente os chocolates e coloque-os em uma tigela. À parte, bata com o batedor as gemas e metade do açúcar; em uma panela, leve o creme de leite, a infusão de chá de limão e o açúcar restante ao ponto de fervura e despeje tudo na mistura de gema com açúcar, mexendo vigorosamente. Despeje tudo em uma panela e deixe cozinhar em fogo brando, mexendo constantemente com uma espátula de madeira, até o creme engrossar e cobrir a espátula (cuidado para não deixar o creme ferver). Despeje esse creme sobre o chocolate e misture delicadamente até obter uma consistência homogênea. Leve para gelar por cerca de 30 minutos, para endurecer.

Modele a ganache em bolinhas com a ajuda de uma colher ou do saco de confeitar com bico liso e leve para gelar.

Prepare a cobertura: prepare o chocolate meio amargo respeitando cada uma das etapas seguintes, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo. Derreta dois terços em banho-maria até 45°C, medidos no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o terço restante e misture até que o chocolate atinja 27°C. Aqueça novamente em banho-maria até 32°C, mexendo sem parar.

Encha um prato até as bordas com açúcar de confeiteiro e misture nele as raspas da casca de limão. Quando as bolinhas de ganache estiverem endurecidas, retire-as da geladeira. Utilizando um garfo comum (ou um garfo para chocolate), mergulhe as bolas de ganache no chocolate derretido. Depois dê batidinhas na borda da tigela e sacuda levemente para retirar o excesso de chocolate. Role-as na mistura de açúcar de confeiteiro com raspas de limão e deixe-as sobre a grade de metal para endurecer. Quando os bombons estiverem endurecidos, sacuda-os em uma peneira para eliminar o excedente de açúcar de confeiteiro e conserve-os em um recipiente hermético.

POSTKAART
POSTKARTE
TARJETA POSTAL

Chocolates ao chá-verde matcha

PARA 50 UNIDADES
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 1h
REFRIGERAÇÃO : 50min

Para a ganache de chá-verde matchá
- 240 g de chocolate ao leite
- 80 g de chocolate meio amargo
- 2 gemas
- 100 g de açúcar
- 100 ml de creme de leite fresco
- ¼ de colher (café) de chá-verde matchá em pó

Para a cobertura
- 400 g de chocolate meio amargo
- Cacau em pó sem açúcar

◊ Ver a maneira correta de derreter o chocolate na página 315

Prepare a ganache de chá verde matchá: pique finamente os dois tipos de chocolate e coloque-os em uma tigela. Em outra tigela, bata com um batedor as gemas com o açúcar até que a mistura fique esbranquiçada e espessa. Em uma panela, ferva creme de leite e o chá-verde matchá, depois despeje um pouco sobre a mistura de gema com açúcar e misture vigorosamente. Coloqu toda a mistura de gema na panela com o creme de leite e cozinh em fogo brando por 2 minutos, misturando constantemente com uma espátula de madeira, até que o creme se torne espesso e cubra a espátula (cuidado para não deixar o creme ferver). Retire a panela do fogo, despeje o creme sobre o chocolate picad e mexa delicadamente até que a mistura fique untuosa. Leve a ganache para gelar por 30 minutos para que endureça.

Molde a ganache em bolinhas com a ajuda de uma colher ou do saco de confeitar com bico liso e leve para gelar.

Prepare a cobertura: prepare o chocolate meio amargo respeitando cada uma das etapas seguintes, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo. Derreta dois terços em banho-maria até 45°C, medidos no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o terço restante e misture até que o chocolate atinja 27°C. Aqueça novamente em banho-maria até 32°C, mexendo sem parar.

Encha bem um prato com cacau em pó. Quando as bolinhas de ganache estiverem endurecidas, retire-as da geladeira. Utilizando luvas de plástico ou um garfo comum (ou um garfo para chocolate), mergulhe as bolinhas de ganache no chocolate derretido. Dê batidinhas na borda da tigela e sacuda-as levemente para retirar o excesso de chocolate. Role-as na mistura de cacau e deixe endurecer em uma grade de metal. Quando os bombons estiverem firmes, sacuda-os em uma peneira para eliminar o excedente de cacau e conserve-os em um recipiente hermético.

Quadrados de chocolate, rum e uva-passa

PARA 20 UNIDADES
DIFICULDADE ★ ★ ★
MACERAÇÃO : 1 noite
PREPARAÇÃO : 30min
REFRIGERAÇÃO : 2h

- 30 g de uva-passa
- 50 ml de rum
- 170 g de açúcar
- 60 g de glucose ou de mel
- 140 ml de creme de leite fresco
- 15 g de manteiga
- 80 g de chocolate meio amargo

Na véspera, deixe as uvas-passas macerando no rum.

No dia, unte com manteiga e enfarinhe uma forma de bordas altas de 20 cm x 16 cm.

Em uma panela, cozinhe o açúcar, a glucose (ou mel), o creme de leite e a manteiga até 120°C, medidos no termômetro de cozinha. Retire do fogo, incorpore as uvas-passas maceradas e escorridas e depois deixe esfriar até 60°C, sem mexer.

Pique grosseiramente o chocolate. Derreta-o em banho-maria e retire do fogo. Quando a mistura à base de açúcar esfriar, adicion a ela o chocolate derretido. Continue a mexer cuidadosamente até que a mistura se torne espessa e opaca, mas sem trabalhar demais, para evitar a formação de cristais. Despeje a mistura na forma, distribuindo uniformemente. Deixe endurecer por 2 horas na geladeira.

Desenforme a preparação, depois corte-a em quadrados de 4 cm x 4 cm. Deixe secar por algumas horas em temperatura ambiente, depois conserve em um recipiente hermético.

DICA DO *CHEF*: para facilitar o corte, utilize uma faca previamente aquecida em água quente. A glucose é uma solução de açúcar que não cristaliza: ela dá maciez às preparações e pode ser encontrada em lojas especializadas, em confeitaria e também pela internet.

Crocantes de amêndoas

PARA 20 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h15min
RESFRIAMENTO : 10min

Para o bombom crocante
- 30 ml de água
- 150 g de açúcar
- 75 g de amêndoa sem pele
- 75 g de avelã sem pele
- 75 g de chocolate ao leite
- 50 g de crepe rendado quebrado

Para as amêndoas caramelizadas
- 1 colher (sopa) de água
- 10 g de açúcar
- 35 g de amêndoa sem pele
- 5 g de manteiga

Para a cobertura
- 400 g de chocolate ao leite

Prepare o bombom crocante: em uma panela, ferva a água e o açúcar. Acrescente a amêndoa e a avelã sem pele e mexa com uma espátula de madeira. Retire do fogo e misture bem para que o açúcar cristalize e fiquem cobertas pelo açúcar. Leve a panela de volta ao fogo brando, deixe o açúcar derreter e caramelizar. Quando começarem a estalar, retire-as do fogo, espalhe-as sobre uma folha de papel-manteiga e deixe esfriar. Quebre o praliné em pedaços e moa-os no processador até obter um pó fino, depois uma massa macia (para chegar a esse resultado, desligue o aparelho várias vezes e mexa com uma espátula flexível). Despeje essa massa de praline em uma tigela. Derreta o chocolate ao leite em banho-maria, despeje-o sobre a massa de praline, acrescente os crepes rendados quebrados e misture. Despeje essa massa em uma forma retangular de 18 cm x 14 cm e espalhe com uma espátula flexível. Leve para gelar até a hora de usar.

Prepare as amêndoas caramelizadas: Em uma panela, ferva a água e o açúcar, depois deixe cozinhar por cerca de 5 minutos (até 117°C medidos no termômetro de cozinha). Fora do fogo, acrescente as amêndoas e misture bem até que o açúcar cristalize e elas fiquem cobertas por ele. Leve a panela de volta ao fogo brando, deixe o açúcar derreter e depois caramelizar. Por fim, acrescente a manteiga. Espalhe as amêndoas em uma folha de papel-manteiga e vire-as com uma espátula para separá-las e esfriá-las.

Prepare a cobertura: prepare o chocolate ao leite derretido (ver na página 315).

Desenforme a massa de bombom crocante e corte-a em retângulos de 2 cm x 3 cm com uma faca molhada em água quente. Utilizando um garfo, mergulhe-os, um a um, no chocolate derretido. Sacuda-os levemente e raspe-os na borda da tigela para retirar o excesso de chocolate. Coloque-os sobre uma folha de papel-manteiga e decore-os com uma amêndoa caramelizada.

DICA DO *CHEF*: se não tiver uma forma retangular, utilize uma caixa de plástico retangular com as dimensões indicadas.

Frutas envoltas em chocolate

PARA 4 A 6 PESSOAS
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 20min
RESFRIAMENTO : 15min

- 250 g de morango
- 2 tangerinas
- 185 g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (sopa) de óleo vegetal (opcional)

Forre uma assadeira com papel-manteiga. Limpe os morangos e mantenha-os inteiros. Descasque as tangerinas e separe os gomos

Derreta lentamente o chocolate em banho-maria. Junte eventualmente o óleo vegetal e misture até obter uma massa homogênea. Retire a tigela do banho-maria e coloque-a sobre um pano de prato dobrado para conservar o calor.

Segurando os morangos pelo cabo, mergulhe-os até três quartos da altura no chocolate, escorra delicamente o excedente do chocolate na borda da tigela e coloque-os na assadeira. Repita a operação com os gomos de tangerina, depois de secos coloque-os sobre uma folha de papel absorvente.

Quando todas as frutas estiverem envoltas no chocolate (até três quartos da altura), leve-as para gelar por 15 minutos. Não sirva logo ao retirar da geladeira, pois o sabor das frutas será menos intenso e o chocolate estará muito duro. Deixe que aqueçam por alguns instantes em temperatura ambiente.

DICAS DO *CHEF*: se o chocolate se tornar muito espesso na hora de cobrir as frutas, aqueça a água do banho-maria e recoloque a tigela de chocolate sobre ela, não deixando o chocolate cozinhar. Qualquer tipo de fruta pode ser utilizado com essa receita, mas o melhor é escolher frutas inteiras que tenham superfície bem seca.

Fudges de chocolate branco e pistache

PARA 36 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 20min
REFRIGERAÇÃO : 2h

- 200 g de chocolate branco
- 20 g de manteiga
- 150 ml de creme de leite fresco
- 50 g de mel, sabor neutro
- 125 g de açúcar
- 80 g de pistache triturado

Forre uma forma quadrada de 18 cm x 18 cm com papel-manteiga.

Pique o chocolate branco e coloque-o em uma tigela com a manteiga. Reserve. Ferva o creme de leite, o mel e o açúcar e depois aqueça a 112°C medidos no termômetro de cozinha. Despeje tudo sobre a mistura de chocolate com manteiga e mexa até obter uma consistência homogênea. Incorpore em seguida os pistaches triturados.

Despeje a preparação na forma e leve para gelar por 2 horas.

Quando o fudge estiver bem firme, corte-o em pequenos quadrados de 3 cm x 3 cm de lado e sirva.

DICA DO *CHEF*: você pode conservar esses fudges por uma semana.

Bombons de chocolate, caramelo de leite e manteiga levemente salgada

PARA 10 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 30min
COZIMENTO : 6 a 8min
REFRIGERAÇÃO : 15min

- 10 folhas de massa filo
- 300 g de chocolate meio amargo
- 300 ml de creme de leite fresco
- 100 ml de leite
- 300 g de açúcar
- 100 g de manteiga levemente salgada
- 150 g de manteiga sem sal

Corte em cada folha de massa filo um retângulo de 20 cm x 15 cm.

Pique o chocolate e coloque-o em uma tigela. Ferva o creme de leite e o leite, e reserve. Em outra panela, dissolva 100 g de açúcar, mexendo de vez em quando com uma espátula de madeira. Quando o açúcar atingir uma cor caramelo-âmbar, interrompa o cozimento e acrescente a ele um pouco da mistura de leite com creme de leite e mexa com uma espátula de madeira. Adicione em seguida, aos poucos, o restante da mistura de leite e creme de leite, depois junte o restante do açúcar, até obter um caramelo liso (cuidado para não deixar queimar). Deixe esse caramelo cozinhar a 114°C, medidos no termômetro de cozinha. Acrescente então ao caramelo um pouco do chocolate picado, mexendo com a espátula de madeira. Junte depois, progressivamente, o restante do chocolate picado, a manteiga levemente salgada e 100 g da manteiga sem sal.

Despeje tudo em um prato, cubra com filme plástico e leve para gelar por cerca de 15 minutos até esfriar por completo.

Preaqueça o forno a 200°C. Forre duas assadeiras com papel-manteiga.

Divida o bombom frio em 10 partes iguais. Coloque uma das partes no centro de cada retângulo de massa filo e enrole-o, formando um papelote. Para prender as duas extremidades do papelote, você pode utilizar dois prendedores de roupa. Unte os papelotes com a manteiga sem sal restante e coloque-os nas assadeiras. Asse por 6 a 8 minutos, até que os retângulos de massa filo comecem a corar. Sirva quente.

Castanhas com chocolate caramelizado

PARA 12 UNIDADES
DIFICULDADE ★★☆
ESCOAMENTO : 1 noite
PREPARAÇÃO : 30min
REFRIGERAÇÃO : 15min

- 12 castanhas inteiras em calda
- 50 g de chocolate meio amargo
- 250 g de açúcar
- 60 ml de água
- 50 g de mel

Na véspera, escorra as castanhas sobre uma grade de metal colocada por cima de uma grande tigela.

No dia, pique o chocolate meio amargo e forre uma assadeira com papel-manteiga.

Desfaça 12 clipes, dobre-os em forma de duplo gancho e espete um em cada castanha.

Cozinhe o açúcar, a água e o mel a 114°C, medidos no termômetro de cozinha. Adicione a essa calda o chocolate picado e misture bem. Mergulhe as castanhas na mistura de caramelo e chocolate. Depois, utilizando os ganchos, deixe-as suspensas na grade por 15 minutos, até que esfriem e que o caramelo de chocolate forme uma cauda ao escorrer.

Mendigos de chocolate meio amargo

PARA 30 UNIDADES
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 1h

- 500 g de chocolate meio amargo
- 30 g de avelã
- 60 g de damasco seco finamente picado
- 60 g de pistache
- 30 g de cranberry seco

◊ Ver a maneira correta de derreter o chocolate na página 315

Forre uma assadeira com papel-manteiga.

Prepare o chocolate meio amargo respeitando cada uma das seguintes etapas, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo. Derreta dois terços em banho-maria até 45°C, medidos no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o restante do chocolate e misture até que o chocolate atinja 27°C. Aqueça-o novamente em banho-maria até a temperatura de 32°C, mexendo sem parar.

Encha com chocolate derretido o saco de confeitar com bico liso de 4 mm de diâmetro e forme sobre a assadeira pequenos discos com cerca de 3 cm de diâmetro.

Antes que o chocolate endureça, disponha rapidamente sobre cada disco as avelãs, os pistaches, os damascos e os cranberries picados. Deixe os mendigos endurecer por 30 minutos em temperatura ambiente. Conserve em recipiente hermético.

DICAS DO *CHEF*: utilize outros frutos secos para os mendigos de chocolate meio amargo. E se não tiver cranberry, substitua-o por figo desidratado, por exemplo.

Charutos de chocolate ao leite

PARA 30 UNIDADES
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 1h
REFRIGERAÇÃO : 20min

Para a ganache
- 200 g de chocolate ao leite
- 80 ml de creme de leite fresco
- 25 g de mel
- 20 g de massa de praline (ver página 314)

Para a cobertura
- 350 g de chocolate ao leite

Para decorar
- Açúcar de confeiteiro

◊ Ver a melhor maneira de derreter o chocolate na página 315

Forre uma assadeira grande com papel-manteiga.

Prepare a ganache: pique o chocolate ao leite e coloque-o em uma tigela. Leve o creme de leite e o mel ao ponto de fervura e despeje essa mistura sobre o chocolate picado. Misture delicadamente com uma espátula flexível; acrescente a massa de praline e deixe esfriar. Uma vez fria, coloque a ganache no saco de confeitar com bico liso de 12 mm e forme longos cilindros na assadeira. Leve para gelar por 20 minutos. Com uma faca aquecida, corte-os em pedaços com cerca de 3 cm de comprimento.

Prepare a cobertura: prepare o chocolate ao leite respeitando cada uma das seguintes etapas, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate ao leite. Derreta dois terços em banho-maria até 45°C, medidos no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o restante do chocolate e misture até que o chocolate atinja 26°C. Aqueça-o novamente em banho-maria até a temperatura de 29°C, misturando sem parar. Coloque o açúcar de confeiteiro em um prato fundo; com um garfo, mergulhe os pedaços de ganache, um a um, no chocolate derretido e sacuda-os ligeiramente para retirar o excesso de chocolate. Passe-os em seguida no açúcar de confeiteiro e deixe endurecer em temperatura ambiente. Quando os charutos estiverem endurecidos, sacuda-os em uma peneira para eliminar o excesso de açúcar de confeiteiro.

Conserve em recipiente hermético, colocado em lugar fresco (12°C no máximo). Consuma em até dez dias.

DICA DO *CHEF*: você pode comprar a massa de praline pronta; também é possível utilizar a pasta de chocolate e avelã, seguindo as mesmas quantidades.

Nugá de chocolate

PARA 50 UNIDADES
DIFICULDADE ★ ★ ★
PREPARAÇÃO : 45min
COZIMENTO : 15min
REFRIGERAÇÃO : 2h

- 350 g de avelã
- 500 g de cereja cristalizada
- 300 g de chocolate meio amargo

Para o suspiro italiano
- 2 claras
- Uma pitada de sal
- 10 g de açúcar
- 300 g de mel

Para a massa de açúcar
- 280 g de açúcar
- 100 ml de água
- 50 g de mel

Preaqueça o forno a 140°C.

Coloque as avelãs em uma assadeira e leve-as ao forno para tostar por 15 minutos. Pique as cerejas. Pique finamente o chocolate e derreta-o em banho-maria, mexendo de vez em quando com uma espátula flexível. Reserve.

Prepare o suspiro italiano: na tigela metálica da batedeira, bata as claras com o sal e o açúcar, até obter uma consistência espumosa. Em uma panela, aqueça o mel entre 118°C e 120°C, medidos no termômetro de cozinha; a seguir, despeje-o em fio sobre a clara, batendo sem parar, até que ela esfrie e torne-se bem firme.

Forre uma assadeira de 30 cm x 38 cm com papel-manteiga.

Prepare a massa de açúcar: em uma panela, aqueça o açúcar, a água e o mel a 145°C, medidos no termômetro de cozinha, misturando de vez em quando para dissolver bem o açúcar.

Despeje essa massa de açúcar em fio sobre o suspiro italiano. Bata novamente, aquecendo a tigela metálica com o maçarico de cozinha para enxugar a mistura. Acrescente, progressivamente, o chocolate derretido, a cereja picada e as avelãs e misture com uma espátula flexível. Despeje essa preparação na assadeira até 1,5 cm de espessura e leve para gelar por 2 horas.

Em seguida, corte o nugá em pequenos quadrados ou em retângulos.

DICAS DO *CHEF*: se não tiver maçarico, utilize um secador de cabelo. Você pode enrolar os pedaços de nugá no chocolate meio amargo ou ao leite (ver página 315). Esses nugás se conservam por duas ou três semanas em um recipiente hermético.

Tabletes de ouro

PARA 30 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : cerca de 1h
REFRIGERAÇÃO : 1h

Para a ganache de chocolate meio amargo
- 170 g de chocolate meio amargo
- 85 ml de creme de leite fresco
- 20 g de mel
- 40 g de manteiga em temperatura ambiente

Para a cobertura
- 400 g de chocolate meio amargo

Para decorar
- Pó de ouro comestível

◊ Ver a melhor maneira de derreter o chocolate na página 315

Forre uma assadeira de 24 cm x 14 cm com papel-manteiga.

Prepare a ganache de chocolate meio amargo: pique o chocolate e coloque-o em uma tigela. Em uma panela, ferva o creme de leite e o mel e depois despeje-o sobre o chocolate picado. Misture delicadamente com uma espátula flexível e acrescente a manteiga em temperatura ambiente. Despeje a ganache em uma assadeira até a altura de 6 ou 7 mm e leve para gelar por 1 hora no mínimo. Quando a ganache estiver fria, desenforme sobre a bancada de trabalho, depois corte-a em rodelas com um aro de metal de 3 cm de diâmetro e leve para gelar até a hora de usar.

Prepare a cobertura: prepare o chocolate meio amargo respeitando cada uma das seguintes etapas, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo. Derreta dois terços em banho-maria até 45°C, medido no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o restante do chocolate e misture até que atinja 27°C. Aqueça-o novamente em banho-maria até a temperatura de 32°C, misturando sem parar.

Com um garfo, mergulhe as rodelas de ganache, uma a uma, no chocolate meio amargo derretido e sacuda-as ligeiramente para retirar o excesso de chocolate. Coloque-as sobre filme plástico e deixe endurecer por 30 minutos em temperatura ambiente. Uma vez endurecidas, retire-as e vire-as. Decore delicadamente a superfície plana dos tabletes com pó de ouro comestível. Conserve em recipiente hermético, em local fresco (12°C no máximo), e consuma em até dez dias.

DICAS DO *CHEF*: se não tiver cortador, redondo e liso, recorte formas quadradas com uma faca. Da mesma forma, se não tiver uma assadeira de 24 cm x 14 cm para colocar a ganache, substitua-a pela tampa de um recipiente hermético recoberto com papel-manteiga.

Rochedos

PARA 30 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h

Para a ganache praline
- 100 g de amêndoa picada
- 60 g de chocolate amargo (com 55% a 70% de cacau)
- 120 g de massa de praline (ver página 314)

Para a cobertura
- 250 g de chocolate meio amargo

◊ Ver a maneira correta de derreter o chocolate na página 315

Prepare a ganache praline: toste a amêndoa picada em uma frigideira antiaderente, mexendo regularmente dourando-a uniformemente. Reserve 50 g para a cobertura. Pique o chocolate e derreta-o em banho-maria. Fora do fogo, acrescente a massa de praline e os 50 g restantes de amêndoa picada e tostada e deixe descansar até que a ganache possa ser facilmente enrolada. Faça então 2 rolos longos e regulares, depois corte-os para obter pedaços com cerca de 10 g cada um. Enrole-os em bolas e coloque-as em um prato.

Prepare a cobertura: prepare o chocolate meio amargo respeitando cada uma das seguintes etapas, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo. Derreta dois terços em banho-maria até 45°C, medidos no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o restante do chocolate e misture até que atinja 27°C. Aqueça-o novamente em banho-maria até a temperatura de 32°C, misturando sem parar. Utilizando luvas, mergulhe as bolas de ganache no chocolate derretido, sacuda-as ligeiramente para retirar o excesso de chocolate e coloque-as sobre papel-manteiga. Quando o chocolate meio amargo começar a endurecer, passe cada bola na amêndoa picada reservada. Conserve os rochedos em recipiente hermético e em local fresco (12°C no máximo). Consuma em até 15 dias.

Rochedos crocantes

PARA **30** UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h30min

Para os bastonetes de amêndoa caramelizada
- 250 g de amêndoa sem pele
- 60 ml de água
- 150 g de açúcar

Para a cobertura
- 125 g de chocolate meio amargo

◇ Ver a maneira correta de derreter o chocolate na página 315

Prepare os bastonetes de amêndoa caramelizada: com uma faca bem afiada, corte as amêndoas em bastonetes. Em uma panela, ferva a água com o açúcar e cozinhe por 5 minutos (até 117°C, medidos no termômetro de cozinha). Fora do fogo, acrescente os bastonetes de amêndoa e misture bem, para que o açúcar cristalize e a amêndoa fique coberta por ele. Leve a panela de volta ao fogo baixo e deixe o açúcar derreter e caramelizar. Espalhe a amêndoa em uma folha de papel-manteiga, vire-a com uma espátula flexível e depois coloque-a em uma tigela.

Prepare a cobertura: prepare o chocolate meio amargo respeitando cada uma das seguintes etapas, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo. Derreta dois terços em banho-maria até 45°C, medidos no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o restante do chocolate e misture até que atinja 27°C. Aqueça-o novamente em banho-maria até a temperatura de 32°C, misturando sem parar.

Despeje imediatamente o chocolate derretido sobre os bastonetes de amêndoa caramelizada. Com uma colher de sopa, coloque montinhos dessa mistura sobre o papel-manteiga. Deixe endurecer por 30 minutos em temperatura ambiente.

DICA DO *CHEF*: você pode substituir as amêndoas por pinhões.

Três irmãos de avelãs

PARA 25 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h30min

Para as avelãs caramelizadas
- 40 ml de água
- 100 g de açúcar
- 100 g de avelã
- 5 g de manteiga

Para a cobertura
- 300 g de chocolate meio amargo

◊ Ver a maneira correta de derreter o chocolate na página 315

Prepare as avelãs caramelizadas: em uma panela, ferva a água com o açúcar, depois cozinhe por cerca de 5 minutos (até 117°C, medidos no termômetro de cozinha). Fora do fogo, acrescente as avelãs e misture bem para que o açúcar cristalize e as avelãs fiquem recobertas por ele. Leve a panela novamente ao fogo baixo, deixe o açúcar derreter e caramelizar. Acrescente então a manteiga. Espalhe as avelãs sobre papel-manteiga. Com um garfo, junte imediatamente as avelãs de 3 em 3 e deixe endurecer por 10 minutos.

Prepare a cobertura: prepare o chocolate meio amargo respeitando cada uma das seguintes etapas, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo. Derreta dois terços em banho-maria até 45°C, medidos no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o restante do chocolate e misture até que atinja 26°C. Aqueça-o novamente em banho-maria até a temperatura de 29°C, misturando sem parar.

Com um garfo, mergulhe os blocos de 3 avelãs no chocolate derretido e coloque cada bloco sobre papel-manteiga, deixe endurecer por 30 minutos em temperatura ambiente e sirva.

Trufas de chocolate simples

PARA 50 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 40min
REFRIGERAÇÃO : 50min

Para a ganache
- 300 g de chocolate meio amargo
- 100 ml de creme de leite fresco
- 1 colher (café) de essência de baunilha

Para a cobertura
- Cacau em pó sem açúcar

Prepare a ganache: Pique finamente o chocolate e coloque-o em uma tigela. Ferva o creme de leite e a essência de baunilha, depois despeje sobre o chocolate picado e misture delicadamente até que a mistura fique untuosa. Leve para gelar por 30 minutos, até a ganache endurecer.

Forre uma assadeira com papel-manteiga, modele a ganache em bolinhas utilizando uma colher ou o saco de confeitar com bico liso e disponha-as na assadeira. Leve para gelar por 20 minutos.

Prepare a cobertura: coloque o cacau em pó em um prato fundo. Utilizando luvas de plástico, enrole as bolas nas mãos para que fiquem bem redondas. Passe-as em seguida pelo cacau utilizando um garfo, recobrindo-as uniformemente.

Sacuda-as em uma peneira bem fina para eliminar o excesso de cacau e depois coloque-as em forminhas.

Conserve-as em recipiente hermético, em local fresco (12°C no máximo). Consuma-as em até 15 dias.

DICAS DO *CHEF*: as trufas podem se conservar na geladeira por uma semana se colocadas em prato cheio de cacau em pó, antes de enrolá-las completamente no cacau em pó e de colocá-las nas forminhas. Esta receita sem álcool fará a felicidade das crianças.

Trufas de limão

PARA 50 UNIDADES
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 1h
REFRIGERAÇÃO : 50min

Para a ganache de limão
- 240 g de chocolate ao leite
- 80 g de chocolate meio amargo
- 2 gemas
- 100 g de açúcar
- 100 ml de creme de leite fresco
- Raspas da casca de 2 limões

Para a cobertura
- 400 g de chocolate meio amargo
- Açúcar de confeiteiro

◊ Ver a maneira correta de derreter o chocolate na página 315

Prepare a ganache de limão: pique finamente os dois tipos de chocolate e coloque-os em uma tigela. Bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada e espessa. Em uma panela, ferva o creme de leite, depois despeje um pouco sobre a mistura de gema com açúcar, mexendo vigorosamente. Coloque na panela do creme de leite toda a mistura de gema e cozinhe em fogo brando por 2 minutos, mexendo constantemente com uma espátula de madeira até o creme engrossar e cobrir a espátula (cuidado para não deixar ferver). Retire a panela do fogo, despeje o creme sobre o chocolate picado e misture delicadamente até que a preparação fique untuosa. Acrescente as raspas da casca dos limões, misture bem, depois leve para gelar por 30 minutos para que a ganache endureça.

Forre uma assadeira com papel-manteiga. Faça bolinhas da ganache com auxílio de uma colher ou do saco de confeitar com bico liso e disponha-as na assadeira. Leve para gelar por 20 minutos.

Prepare a cobertura: prepare o chocolate meio amargo respeitando cada uma das seguintes etapas, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo. Derreta dois terços em banho-maria até 45°C, medidos no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o restante do chocolate e misture até que atinja 27°C. Aqueça-o novamente em banho-maria até a temperatura de 32°C, misturando sem parar.

Encha bem um prato com o açúcar de confeiteiro. Quando as bolinhas de ganache estiverem endurecidas, tire-as da geladeira. Utilizando luvas, mergulhe as bolinhas no chocolate derretido, depois sacuda-as ligeiramente para retirar o excesso de chocolate, passe-as em seguida no açúcar de confeiteiro e deixe-as endurecer em temperatura ambiente. Quando as trufas endurecerem, sacuda-as em uma peneira bem fina para eliminar o excesso de açúcar de confeiteiro.

Conserve-as em recipiente hermético, em lugar fresco (12°C no máximo). Consuma-as em até sete dias.

Trufas de Cointreau

PARA 50 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h
REFRIGERAÇÃO : cerca de 1h

Para a ganache
- 150 g de chocolate ao leite
- 150 g de chocolate meio amargo
- 150 ml de creme de leite fresco
- 50 g de mel
- 30 ml de Cointreau

Para a cobertura
- 500 g de chocolate meio amargo
- 100 g de cacau em pó sem açúcar

◊ Ver a maneira correta de enrolar bombons com chocolate na página 318

Forre uma assadeira com papel-manteiga.

Prepare a ganache: pique o chocolate ao leite e o chocolate meio amargo e coloque-os em uma tigela. Ferva o creme de leite e o mel e despeje sobre o chocolate picado. Misture delicadamente com uma espátula flexível, acrescente o Cointreau e leve para gelar por 30 minutos. Quando a ganache estiver bem fria, misture-a delicadamente por alguns instantes, depois coloque-a no saco de confeitar com bico liso e forme bolinhas na assadeira. Leve-as para gelar por 20 minutos. Utilizando luvas plásticas, enrole as bolas nas mãos para torná-las bem redondas. Leve para gelar novamente por 10 a 15 minutos.

Prepare a cobertura: prepare o chocolate meio amargo respeitando cada uma das seguintes etapas, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo. Derreta dois terços em banho-maria até 45°C, medidos no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o restante do chocolate e misture até que atinja 27°C. Aqueça-o novamente em banho-maria até a temperatura de 32°C, misturando sem parar.

Coloque o cacau em pó em um prato fundo. Com um garfo, mergulhe as bolas de ganache, uma a uma, no chocolate derretido, depois sacuda-as ligeiramente para retirar o excesso de chocolate. Passe-as em seguida no cacau em pó e deixe endurecer em temperatura ambiente. Quando as trufas estiverem endurecidas, sacuda-as em uma peneira bem fina, para eliminar o excesso de cacau. Conserve-as em um recipiente hermético, em lugar fresco (12°C no máximo). Consuma-as em até 15 dias.

DICAS DO *CHEF*: o Cointreau pode ser substituído por outra bebida alcoólica. No fim sempre sobra um pouco de chocolate derretido; utilize-o para fazer uma calda de chocolate, por exemplo.

Trufas ao rum

PARA 30 UNIDADES
DIFICULDADE ★★☆
PREPARAÇÃO : 1h
REFRIGERAÇÃO : 30min

Para a ganache de chocolate e rum
- 170 g de chocolate meio amargo
- 150 ml de creme de leite fresco
- 15 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 colher (café) de rum

Para a cobertura
- 500 g de chocolate meio amargo
- 100 g de cacau em pó sem açúcar

Forre uma assadeira com papel-manteiga.

Prepare a ganache de chocolate e rum: pique o chocolate meio amargo e coloque-o em uma tigela. Em uma panela, ferva o creme de leite e depois despeje-o sobre o chocolate picado; deixe derreter por alguns instantes e depois mexa bem. Adicione a seguir a manteiga em temperatura ambiente e o rum. Leve a ganache para gelar por 10 minutos. Quando estiver bem fria, misture-a delicadamente com uma espátula flexível e coloque-a no saco para confeitar com bico liso. Forme bolinhas na assadeira e leve para gelar por 20 minutos. Usando luvas de plástico, enrole as bolas nas mãos para torná-las bem redondas. Leve para gelar até a hora de usar.

Prepare a cobertura: prepare o chocolate meio amargo respeitando cada uma das seguintes etapas, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo. Derreta dois terços em banho-maria até 45°C, medidos no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o restante do chocolate e misture até que atinja 27°C. Aqueça-o novamente em banho-maria até a temperatura de 32°C, misturando sem parar.

Coloque o cacau em pó em um prato fundo. Com um garfo, mergulhe as bolas de ganache, uma a uma, no chocolate e depois sacuda-as ligeiramente para retirar o excesso de chocolate. Com uma colher de café, passe-as em seguida no cacau em pó e deixe endurecer por 30 minutos em temperatura ambiente. Quando as trufas estiverem endurecidas, sacuda-as em uma peneira bem fina para eliminar o excesso derretido de cacau. Conserve-as em recipiente hermético, em local fresco (12°C no máximo). Consuma-as em até 15 dias.

Trufetes de café moka

PARA 45 A 50 UNIDADES
DIFICULDADE ★★★
PREPARAÇÃO : 1h
REFRIGERAÇÃO : cerca de 1h

Para a ganache
- 120 g de chocolate ao leite
- 180 g de chocolate meio amargo
- 200 ml de creme de leite fresco
- 45 g de mel
- 15 g de café solúvel
- 150 g de açúcar

Para a cobertura
- 400 g de chocolate meio amargo
- 40 g de amêndoa tostada e picada

◊ Ver a maneira correta de enrolar bombons com chocolate na página 318

Prepare a ganache: pique grosseiramente o chocolate ao leite e o chocolate meio amargo e coloque-os em uma tigela. Ferva o creme de leite, o mel e o café solúvel, e reserve-os. Em uma panela, derreta o açúcar até obter uma cor de caramelo escuro. Com cuidado, despeje lentamente a mistura de creme de leite, mel e café sobre o caramelo para interromper o cozimento do açúcar. Leve tudo novamente ao ponto de fervura, depois despeje sobre o chocolate picado. Misture delicadamente com uma espátula flexível e leve para gelar por 30 minutos. Quando a ganache estiver bem fria, misture-a delicadamente por alguns segundos, depois coloque-a no saco de confeitar com bico liso. Forme bolinhas sobre a assadeira forrada com papel-manteiga e leve para gelar por 20 minutos. Utilizando luvas de plástico, enrole as bolas para torná-las bem redondas e leve para gelar novamente por 10 a 15 minutos.

Prepare a cobertura: prepare o chocolate meio amargo respeitando cada uma das seguintes etapas, a fim de obter uma boa cristalização do chocolate: pique grosseiramente o chocolate meio amargo. Derreta dois terços em banho-maria até 45°C, no termômetro de cozinha. Quando o chocolate atingir essa temperatura, retire-o do banho-maria. Junte o restante do chocolate e misture até que atinja 27°C. Aqueça-o novamente em banho-maria até a temperatura de 32°C, misturando sem parar.

Com um garfo, mergulhe cada bola de ganache no chocolate derretido, sacuda-as ligeiramente para retirar o excesso de chocolate, depois coloque-as sobre papel-manteiga. Quando o chocolate meio amargo começar a endurecer, passe cada bola na amêndoa picada.

Conserve-as em recipiente hermético, em local fresco (12°C no máximo). Consuma-as em até 15 dias.

DICA DO *CHEF*: você pode substituir a amêndoa tostada por flocos de milho.

GLOSSÁRIO

A

Aferventar Esquentar um líquido até o estágio precedente à fervura.

Amanteigar Adicionar manteiga a uma preparação.

Amassar Misturar, trabalhar os elementos de uma preparação para obter uma massa.

Aro de bolos e tortas Aro de metal de diversos diâmetros (de 6 cm a 34 cm) e diferentes alturas, utilizado para conter ingredientes e modelar sobremesas (por ex.: sobremesas, musses...) Os confeiteiros preferem os aros às formas para preparar tortas e flãs.

B

Banho-maria Modo de cozimento ou de aquecimento que consiste em colocar o recipiente contendo a preparação numa panela de água fervente, quando a preparação não puder ser diretamente fervida (por ex.: zabaione), para mantê-la aquecida (por ex.: caldos/molhos) ou também para derreter lentamente um ingrediente (por ex.: chocolate).

Bater Misturar vigorosamente uma preparação utilizando um batedor, para torná-la cremosa, leve ou espumante.

Bico Peça cônica e oca, de metal ou de plástico, utilizada com saco de confeitar para dispor preparações numa assadeira ou para decorar sobremesas. O bico pode ser liso ou canelado.

Branquear Bater gemas e açúcar até conseguir uma mistura esbranquiçada e grossa.

C

Caramelizar **1.** Aquecer o açúcar até escurecer. Utiliza-se para cobrir uma preparação ou fazer uma calda caramelizada.
2. Untar uma forma com caramelo.
3. Dar cor a uma sobremesa (por ex.: crème brûlée) quando colocado no forno.
4. Acrescentar caramelo a uma preparação para aromatizá-la.
5. Cobrir carolinas com caramelo.

Chantili Creme de leite fresco batido com açúcar e baunilha.

Chocolate derretido Passar o chocolate por três graus distintos de temperatura (ver página 315), o que melhora seu brilho e sua consistência. Derretido, o chocolate pode ser utilizado para fazer moldes ou lascas, ou ainda cobertura de bombons.

Coar Filtrar uma preparação líquida ou semilíquida utilizando um coador ou uma peneira cônica para reter partículas sólidas.

Cobertura Gelatina líquida à base de geleia (damasco ou framboesa) derretida para recobrir confeitos e tortas de frutas, dando um aspecto brilhante e apetitoso.

Cobrir Envolver inteiramente um alimento, de maneira regular, com outros ingredientes (por ex.: chocolate, cacau, açúcar...).

Confit Diz-se do alimento impregnado de um ingrediente (por ex.: açúcar, álcool) até a saturação, o que garante sua conservação.

Cortador de massa Utensílio de metal ou de material sintético, de formas diversas (redondo, oval, semicircular...), servindo para recortar uma massa, de modo regular.

Coulis Purê de frutas líquido e muito fino obtido com a mistura de frutas frescas ou cozidas, com ou sem açúcar, passadas pela peneira.

Creme inglês Creme de baunilha untuoso, à base de leite, gemas e açúcar, que acompanha numerosas sobremesas e que é igualmente a preparação básica dos sorvetes. A baunilha pode ser substituída por outro aromatizante (por ex.: chocolate, pistache...).

Creme batido Creme de leite fresco batido com batedor manual até endurecer e ficar grudado no batedor.

Creme confeiteiro Creme espesso, à base de leite, gemas, açúcar e farinha, tradicionalmente aromatizado com baunilha, utilizado para rechear numerosos bolos e tortas. A farinha pode ser substituída por fécula ou por pó de pudim.

Crescer **1.** Bater um ingrediente (por ex.: clara de ovo, creme de leite) ou uma mistura até aumentar de volume.
2. Diz-se de uma massa cujo volume aumenta sob efeito do fermento biológico.

D

Derreter Passar um alimento sólido ao estado líquido sob a ação do calor (por ex.: manteiga, chocolate...).

Diluir Adicionar líquido a uma solução ou mistura para diminuir sua concentração.

Dourar Pincelar uma massa com gema de ovo ou um ovo inteiro batido para obter, ao final do cozimento, uma crosta corada e brilhante.

E

Embeber Impregnar uma preparação (por ex.: babá, pão de ló...) com calda ou bebida alcoólica, dando-lhe uma textura macia e aromatizada.

Enfarinhar Cobrir com farinha a bancada de trabalho, uma preparação, uma forma ou assadeira.

Enxugar Eliminar o excesso de água de uma preparação, mexendo-a continuamente ao fogo, com colher de pau, até que ela se descole da parede da panela e enrole na colher (por ex.: massa de carolina, pasta de frutas...).

Esfarelar Misturar com as mãos a farinha com a matéria gordurosa (manteiga), esfregando uma mão na outra, e distribuí-la regularmente. É o princípio da massa arenosa.

Essência Extrato bastante concentrado de um ingrediente (por ex.: café...), utilizado para aromatizar uma preparação.

Escavar Entalhar um alimento ou remover seu conteúdo (por ex.: maçã...).

F

Fatiar Cortar um produto, por exemplo uma fruta, em fatias finas e bem regulares.

Fermento biológico (de padeiro) Fungo que, em meio farinhoso, úmido e morno provoca uma fermentação que libera gás carbônico: é o gás que, buscando escapar, provoca o crescimento da massa. Pode ser adquirido fresco na padaria.

Fermento em pó Pó inodoro composto de bicarbonato de sódio e creme de tártaro.

Fita Diz-se de uma preparação que, uma vez suficientemente batida, torna-se lisa, homogênea e escorre do batedor sem quebrar, formando uma fita.

Folhar Dobrar e redobrar uma massa (massa folhada, massa de croissant...) sobre manteiga a fim de incorporá-la.

Forrar **1.** Preencher com a massa previamente aberta o fundo e as bordas de uma forma ou de um recipiente. **2.** Cobrir a superfície de uma forma com uma preparação, uma massa ou papel-manteiga.

Fritar por imersão Cozinhar alimentos mergulhando-os no óleo quente.

G

Ganache Mistura obtida ao se despejar creme de leite fervente sobre o chocolate picado. É utilizada para rechear sobremesas, bolos ou bom-bons.

Glaçar **1.** Cobrir com glacê ou açúcar de confeiteiro sobremesas e bolos para aprimorar o acabamento. **2.** Despejar sobre uma sobremesa um coulis ou um creme.

Gruê de cacau Crocantes de fava de cacau torrados. São encontrados em lojas especializadas.

I

Incorporar Introduzir aos poucos um elemento ao outro, misturando-os delicadamente, até que fiquem homogeneizados.

Infusão Deixar descansar elementos aromáticos (por ex.: menta, chá) em líquido fervente.

L

Laminar Cortar frutos secos, como as amêndoas, em finas lâminas no sentido do comprimento, à mão ou à máquina.

M

Macerar Mergulhar frutas secas, frescas ou cristalizadas em líquido (por ex.: álcool, calda, chá) para impregná-las com seu aroma.

Manteiga apurada Manteiga cujas partículas sólidas foram retiradas (soro) ao ser aquecida em fogo brando. Uma vez apurada, ela suporta temperaturas mais elevadas e demora mais para ficar rançosa do que a manteiga comum.

Manteiga em pomada Manteiga em temperatura ambiente trabalhada com uma espátula ou batida até ficar com a consistência de uma pomada, maleável e pálida.

Manteiga dourada (noisette) Manteiga que, ao ser derretida, adquire a cor dourada e cujo soro fica preso no fundo da panela.

Marmorizado Diz-se da sobremesa composta de duas preparações tecnicamente idênticas, mas cujo sabor e cor são diferentes (bolo marmorizado, sorvete marmorizado).

Massa de cacau Massa obtida com a moagem das sementes de cacau. É a matéria-prima de todos os produtos à base de cacau ou de chocolate. É encontrada em lojas especializadas.

Modelar Dar forma a uma preparação seguindo um modelo.

P

Pão de ló Preparação leve à base de gemas, açúcar, farinha de trigo e claras batidas em neve.

Pão de ló Genovês Preparação leve composta de uma mistura de açúcar e ovos aquecida em banho-maria, depois batida até esfriar, na qual se acrescenta, pulverizando, farinha de trigo. Serve de base para diferentes bolos e pode ser enriquecida com ingredientes diversos (por ex.: amêndoas, avelãs, chocolate...).

Pelar Retirar a pele das frutas (por ex.: amêndoas, pêssegos, pistaches) após terem sido passadas em água fervente.

Peneira cônica Peneira fina de metal, de forma cônica, munida de um cabo.

Peneirar Passar um ingrediente (por ex.: cacau, farinha de trigo, açúcar de confeiteiro, fermento em pó...) pela peneira ou coador fino para desfazer os grumos.

Perfurar Furar com um garfo o fundo da massa de torta para evitar que ela estufe ao assar.

Picar Reduzir a pequenos pedaços, com uma faca ou um martelo, frutas cristalizadas, chocolate, avelãs, amêndoas...

Pitada Pequena quantidade de determinado ingrediente (por ex.: sal, açúcar...) medida entre o polegar e o indicador.

Praline Preparação à base de amêndoas e/ou avelãs caramelizadas, finamente moídas. Encontra-se o praline acondicionado em sachês no comércio.

Praliné **1.** Aromatizar uma preparação incorporando a massa de praline. **2.** Etapa da fabricação do praliné: recobrir amêndoas ou avelãs com açúcar derretido.

Q

Quenelle Preparação, sorvete ou musse moldada em forma oval utilizando-se duas colheres de tamanho idêntico.

R

Raiar Criar uma decoração com a ponta de uma faca sobre uma massa pincelada para dourar e pronta para assar.

Raspar Desbastar a superfície exterior de uma fruta cítrica utilizando um descascador ou uma faca. As raspas da casca podem ser adicionadas a uma preparação para aromatizá-la.

Rechear Completar o interior de alimentos salgados ou doces com uma preparação (por ex.: carolina recheada, frutas etc.).

Recortar Cortar uma massa aberta, seguindo os contornos de um desenho, com o auxílio de um cortador ou de uma faca.

Reduzir Levar um líquido ao ponto de fervura e mantê-lo assim para que evapore e diminua de volume. A preparação se torna mais espessa, e os sabores ficam mais concentrados.

Reservar Pôr de lado, em local fresco ou quente, elementos destinados a utilização posterior.

S

Sovar Misturar bem a massa calcando com as mãos sobre uma superfície, tornando-a homogênea.

Suspiro Mistura de claras batidas em neve com açúcar. Existem três tipos de suspiro: o suspiro francês: as claras são batidas em neve, com o açúcar acrescentado aos poucos; o suspiro italiano: o açúcar transformado em calda é adicionado às claras já batidas; o suspiro suíço: as claras são batidas com o açúcar em banho-maria.

T

Têmpera Mistura de farinha, água e sal; é o primeiro estágio da massa folhada.

Tostar Deixar corar uniformemente, numa assadeira, em forno quente, nozes, amêndoas, pistaches....

Trabalhar Misturar vigorosamente uma massa com as mãos, para que ela adquira ar, um novo elemento e possa encorpar e ficar lisa.

Tremular Aquecer um líquido até o estágio que precede a ebulição, quando as bolhas são apenas perceptíveis.

Triturar Picar um ingrediente com uma faca ou socá-lo grosseiramente no pilão.

Turbinar Em uma sorveteira, bater uma mistura até que ela tenha se solidificado em gelo ou em sorbet.

U

Untar com manteiga Besuntar um recipiente com manteiga derretida ou em temperatura ambiente, utilizando pincel, para evitar que as preparações grudem no recipiente.

Untar com óleo Untar com fina camada de óleo uma assadeira ou forma para evitar que a preparação grude.

Untuosa Preparação a que foram aplicados óleo ou manteiga para torná-la mais cremosa.

ÍNDICE DAS RECEITAS SEGUNDO SEUS INGREDIENTES

A

Abacaxi
Fondue de chocolate 162
Sopa de chocolate, espeto de abacaxi macerado no anis-estrelado e abacaxi crocante 250

Amêndoa
Amêndoas Abuquir de chocolate 320
Bastões de marechal 256
Bolo de chocolate com amêndoa 40
Crocantes de amêndoas 340
Florentinas de chocolate 280
Minitortas de nugá e chocolate 124
Musse de chocolate praliné 178
Nugá gelado de chocolate 226
Ouriço 164
Pasta de chocolate 184
Pequenas dacquoises de florentinas 68
Praline (pasta de) 314
Quadrado de Gênova 26
Rochedos 358
Rochedos crocantes 360
Sonhos de sêmola 304
Telhas de chocolate 308
Telhas de chocolate e avelãs 310
Torta de creme de chocolate com frutos secos caramelizados 116
Trufetes de café moka 372

Amêndoa (Pasta de)
Amêndoas Abuquir de chocolate 320
Bombons Anabela 322
Cardos de laranja 328
Cardos de pistache 330
Morango com chocolate 38
Quadrado de Gênova 26
Rainha de Sabá 74
Tronco de Natal de chocolate 18

Amêndoa (Pó de)
Bastões de marechal 256
Bolo de chocolate e amêndoa 40
Copinhos gelados de chocolate meio amargo, compota de damasco e crumble flor de sal 242
Dacquoise de peras condimentadas e calda de chocolate ao vinho 30
Delícia de chocolate 32
Delícia de chocolate e nozes 34
Financiers de chocolate e musse leve de chocolate ao leite 276
Financiers de laranja e gotas de chocolate 278
Folhas de outono 36
Macarons de chocolate 284
Macarons de chocolate e flor de sal 286
Mimos de chocolate e laranja 292
Minitortas de nugá e chocolate 124
Pavê real 66
Pequenas dacquoises acompanhadas de florentinas 68
Sonhos de sêmola 304
Torta de chocolate 98
Torta de chocolate com coco 108
Torta de creme de chocolate com frutos secos caramelizados 116
Torta Sacher 80

Amora
Tronco de Natal de frutas 20

Anis-estrelado
Dacquoise de peras condimentadas e calda de chocolate ao vinho 30
Sopa de chocolate, espeto de abacaxi macerado no anis-estrelado e abacaxi crocante 250

Arroz redondo
Arroz-doce de chocolate e granita de maracujá 190

Avelã
Bolo de chocolate com frutas secas 22
Crocantes de amêndoas 340
Mendigos de chocolate amargo 350
Musse de chocolate com infusão de Darjeeling e creme de café colombiano 174
Musse de chocolate praliné 178
Musse de chocolate com avelã e uísque 176
Nugá de chocolate 354
Pasta de chocolate 184
Telhas de chocolate e avelãs 310
Torta de creme de chocolate com frutos secos caramelizados 116
Três irmãos de avelãs 362

Avelã (licor de)
Minitortas-suflês de chocolate e amêndoa 130

Avelã moída
Bolo de chocolate com avelã 48
Delícia de chocolate 32
Manga com farelo de chocolate 96
Minitortas-suflês de chocolate e avelã 130

B

Badiana (Ver Anis-estrelado)

Banana
Bombons de chocolate e banana 332
Fondue de chocolate 162

Baunilha (essência de)
Bolo de chocolate com amêndoa 40
Bolo macio de chocolate e creme de pistache 64
Cookies de canela e gotas de chocolate 264
Felicidade de chocolate 16
Flã crioulo de chocolate com caramelo de goiaba 156
Flã moderno de chocolate de Cuzco e farelo de Titicaca 94
Musse de chocolate com infusão de Darjeeling e creme de café colombiano 174
Torta de maçã com ganache de chocolate 116
Trufas de chocolate 360

Baunilha (fava)
Arroz-doce de chocolate e granita de maracujá 190
Bolo de chocolate com avelã 48
Bolo de semolina com chocolate e damasco 52
Bolo macio de chocolate com figo 56
Bombas de chocolate 270
Crème brulê com chocolate branco 144
Creme de chocolate, chantili com pimenta e finas folhas de caramelo 146
Creme inglês 200
Crocantes de amêndoas 340
Duo de chocolate quente e sorvete de baunilha com biscoitos crocantes condimentados 210
Financiers de chocolate e musse leve de chocolate ao leite 276
Fondue de chocolate 162
Ilhas geladas de chocolate branco no mar de morango 222
Macarons de chocolate e flor de sal 286
Mil-folhas chocolate e baunilha 296
Minibombas de chocolate 298
Ovos de chocolate na casca 180
Peras Belle-Hélène 232
Potinhos de chocolate 180
Potinhos de creme 180
Praline (pasta de) 314
Sobremesa de semolina 152
Sonhos de sêmola 304
Sopa de chocolate, espeto de abacaxi macerado no anis-estrelado e abacaxi crocante 250
Torta de chocolate amargo 100
Torta de chocolate com laranja aromatizada ao coentro 112

Baunilha em pó
Dacquoise de peras condimentadas e calda de chocolate ao vinho 30
Torta de chocolate com figo 102

C

Cacau (grué de)
Torta de maçã com ganache de chocolate 118

Cacau (pasta de)
Quadrado de chocolate e framboesa 24
Creme gelado de chocolate 212
Creme gelado de chocolate com zabaione quente de café 216

Café (extrato de)
Tronco de Natal de chocolate 18
Creme de café irlandês 144
Sobremesa de café e chocolate 150
Bolo da mamãe 50
Fatias de fondant de chocolate caraíba e coulis de damasco com lascas de pistache 202

Café (licor de)
Creme gelado de chocolate com zabaione quente de café 216

Canela
Chocolate quente 244
Cookies de canela e gotas de chocolate 266
Dacquoise de peras condimentadas e calda de chocolate ao vinho 30
Duo de chocolate quente e sorvete baunilha com biscoitos crocantes condimentados 218
Flã crioulo de chocolate com caramelo de goiaba 158
Flã moderno de chocolate de Cuzco e farelo de Titicaca 94
Fondants de chocolate e canela 282

Castanha (creme de)
Minitortas de castanha 126

Catanha em calda
Castanhas com chocolate caramelizado 348
Minitortas de castanha 126

Cereja cristalizada
Florentinas de chocolate 280
Nugá de chocolate 354
Pequenas dacquoises acompanhadas de florentinas 68

Cereja aguardente
Cerejas reais 326

Cereja em calda
Bolo de chocolate com cerejas 44
Nugá gelado de chocolate 226

Chá
Chocolate ao chá de limão 334
Chocolate ao chá-verde matchá 336
Musse de chocolate com infusão de Darjeeling e creme de café colombiano 174

Chocolate (sorvete de)
Milk-shake de chocolate 248
Trufas geladas 240

Chocolate (grãos de)
Bolo de semolina com chocolate e damasco 54
Cookies de canela e gotas de chocolate 266
Financiers de chocolate e musse leve de chocolate ao leite 276
Financiers de laranja e gotas de chocolate 278
Quatro-quartos com gotas de chocolate 72

Chocolate (granulado)
Bolo de chocolate amargo 42
Torta de maçã com ganache de chocolate 118

Chocolate amargo
Bolo de chocolate amargo 42
Bolo de chocolate com avelã 48
Bolo macio de chocolate e creme de pistache 64
Bolo macio de chocolate com figo 52
Brownies 260
Creme de café irlandês 144
Creme gelado de chocolate 212
Creme gelado de chocolate com zabaione quente de café 216
Dacquoise de peras condimentadas e calda de chocolate ao vinho 30
Rochedos 358
Sonhos de chocolate 258
Suflê cremoso à moda antiga 146
Suflês quentes de chocolate amargo 194
Torta de chocolate amargo 100

Chocolate branco
Bombons Anabela 322
Crème brûlée com chocolate branco 140
Delícia de chocolate e nozes 34
Fatia napolitana 238
Fudges de chocolate branco e pistache 344
Ilhas geladas de chocolate branco no mar de morango 220
Musse de chocolate branco 172
Sobremesa de chocolate branco e laranja sanguínea 152
Sorvete de chocolate branco com anis e nozes-pecãs caramelizadas 222
Suflês de chocolate branco 198

Chocolate ao leite
Barquetas suaves 90
Bombons de chocolate e banana 332
Charutos de chocolate ao leite 352
Chocolate ao chá de limão 354
Chocolate ao chá-verde matcha 336
Crocantes de amêndoas 340
Duas musses em terrina 148
Fatia napolitana 238
Financiers de chocolate e musse leve de chocolate ao leite 276
Morango com chocolate 38
Pequenas dacquoises acompanhadas de florentinas 68
Torta de chocolate 98
Três irmãos de avelãs 362
Trufas de Cointreau 368
Trufas de limão 366
Trufas de café moka 372

Citronela
Ilhas geladas de chocolate branco no mar de morango 220

Coco
Fondants de chocolate e canela 282
Torta de chocolate com coco 108

Coentro (Coriandro)
Torta de chocolate com laranja aromatizada ao coentro 110

Cointreau
Mimos de chocolate e laranja 292
Rocambole de chocolate ao Cointreau 76
Sant-éloi de chocolate 82
Talharim de chocolate e salada de laranja 306
Trufas de Cointreau 368

Cravo-da-índia
Dacquoise de peras condimentadas e calda de chocolate ao vinho 30
Flã moderno de chocolate de Cuzco e farelo de Titicaca 94

D

Damasco, damasco em calda
Bolo de semolina com chocolate e damasco 54
Copinhos gelados de chocolate meio amargo, compota de damasco e crumble de flor de sal 242
Fatias de fondant de chocolate caraíba e coulis de damasco com lascas de pistache 202

Damasco (geleia de)
Torta Sacher 80

Damasco seco
Bolo de semolina com chocolate e damasco 54
Bolo de chocolate com frutas secas 22
Mendigos de chocolate amargo 350

F

Figo seco
Bolo macio de chocolate com figo 52
Torta de chocolate com figo 104

Filo (massa)
Bombons de chocolate, caramelo de leite e manteiga levemente salgada 346

Flor de sal
Copinhos gelados de chocolate meio amargo, compota de damasco e crumble de flor de sal 242
Macarons chocolate e flor de sal 286
Sablés bretões cacau e manteiga salgada com creme de limão 298

Framboesa
Arroz-doce de chocolate e granita de maracujá 190
Bolo de chocolate com framboesa 46
Bolo de semolina com chocolate e damasco 54
Carolina com chantili de chocolate e framboesas frescas 262
Quadrado de chocolate e framboesa 24
Rocambole de chocolate 78
Sablés bretões de cacau e manteiga salgada com creme de limão 298
Sobremesa Mogador 154
Sorbet de chocolate com coulis de frutas vermelhas 234
Suspiro de chocolate 168
Tronco de Natal de frutas 20

Framboesa (aguardente ou creme de)
Bolo de chocolate com framboesa 46
Quadrado de chocolate e framboesa 24
Sobremesa Mogador 154

Framboesa (geleia de)
Pão de ló genovês com chocolate e framboesa 56
Rocambole de chocolate ao Cointreau 76
Sablés bretões de chocolate e framboesa 300
Sobremesa Mogador 154

Framboesa (coulis de)
Arroz-doce de chocolate e granita de maracujá 190
Bolo de semolina com chocolate e damasco 54

Frutas cristalizadas
Bolo de chocolate com frutas secas 22
Florentinas de chocolate 280
Nugá gelado de chocolate 226

G

Goiaba
Flã crioulo de chocolate com caramelo de goiaba 158

Groselha (calda de)
Talharim de chocolate e salada de laranja 306

H

Hortelã (menta)
Bolo de semolina com chocolate e damasco 54
Talharim de chocolate e salada de laranja 306

K

Kirsch
Cardos de laranja 328
Morango com chocolate 38
Nugá gelado de chocolate 226
Ovos de chocolate na casca 182
Torta Sacher 80

Kiwi
Fondue de chocolate 162
Tronco de Natal de frutas 20

L

Laranja
Cheesecake de Peruanita e chocolate amargo de Tingo Maria 92
Cookies de chocolate e laranja 268
Mimos de chocolate e laranja 292
Musse de chocolate com cascas de laranja cristalizadas 180
Parfait gelado de chocolate com creme de laranja ao manjericão 228
Sobremesa de chocolate branco e laranja sanguínea 152
Talharim de chocolate e salada de laranja 306
Torta de chocolate com laranja aromatizada ao coentro 110

Laranja (geleia de)
Talharim de chocolate e salada de laranja 306

Laranja cristalizada
Cardos de laranja 328
Financiers de laranja e gotas de chocolate 278
Florentinas de chocolate 280
Pequenas dacquoises acompanhadas de florentinas 68

Leite (geleia de)
Flã crioulo de chocolate com caramelo de goiaba 158

Leite de coco
Ilhas geladas de chocolate branco no mar de morango 220

Leite condensado
Flã crioulo de chocolate com caramelo de goiaba 158

Limão
Chocolate ao chá de limão 334
Dacquoise de peras condimentadas e calda de chocolate ao vinho 30
Fatias de fondant de chocolate caraíba e coulis de damasco com lascas de pistache 202
Madelenas marmorizadas chocolate e limão 288
Sablés bretões de cacau e manteiga salgada com creme de limão 298
Trufas de limão 366

Limão verde
Torta de chocolate com aroma de limão 102

M

Maçã
Torta de maçã com ganache de chocolate 118

Manga
Manga com farelo de chocolate 96

Manteiga semissalgada
Bombons de chocolate, caramelo de leite e manteiga levemente salgada 346

Maracujá
Arroz-doce de chocolate e granita de maracujá 190

Maracujá (suco de)
Arroz-doce de chocolate e granita de maracujá 190
Ilhas geladas de chocolate branco no mar de morango 220

Mascarpone
Sobremesa de semolina 156
Sonhos de sêmola 304

Mel
Bolo de chocolate com framboesa 46
Bolo marmorizado de chocolate 58
Bombons de chocolate e banana 332
Caramelos macios de chocolate 324
Cardos de pistache 330
Castanhas com chocolate caramelizado 348
Charutos de chocolate ao leite 352
Cheesecake de Peruanita e chocolate amargo de Tingo Maria 92
Creme de chocolate, chantili com pimenta e finas folhas de caramelo 142
Dacquoise de peras condimentadas e calda de chocolate ao vinho 30
Delícia de chocolate 32
Delícia de chocolate e nozes 34
Financiers de chocolate e musse leve de chocolate ao leite 276
Florentinas de chocolate 280
Fudges de chocolate branco e pistache 344
Macarons de chocolate 284
Madelenas de mel e chocolate 290
Maravilhoso 62
Marquesa de chocolate 166
Mimos de chocolate e laranja 292
Minitortas de nugá e chocolate 124

Minitortas de chocolate e nozes 122
Nugá de chocolate 354
Pasta de chocolate 184
Pequenas dacquoises acompanhadas de florentinas 68
Quadrados de chocolate e framboesa 24
Quadrados de chocolate, rum e uva-passa 338
Sobremesa café e chocolate 150
Sopa de chocolate, espeto de abacaxi macerado no anis-estrelado e abacaxi crocante 250
Tabletes de Ouro 356
Torta de creme de chocolate, com frutos secos caramelizados 116
Torta de chocolate com pera caramelizada 112
Trufas de Cointreau 368
Trufas de café moka 372

Morango
Fondue de chocolate 162
Frutas envoltas em chocolate 342
Ilhas geladas de chocolate branco no mar de morango 220
Morango com chocolate 38
Sablés bretões cacau e manteiga salgada e creme de limão 298
Sobremesa de semolina 156
Tronco de Natal de frutas 20

Moscatel de Frontignan
Dacquoise de peras condimentadas e calda de chocolate ao vinho 30
Duo chocolate quente e sorvete de baunilha com biscoitos crocantes condimentados 218
Torta de maçã com ganache de chocolate 118

N

Noz
Cheesecake de Peruanita e chocolate amargo de Tingo Maria 92
Delícia de chocolate e nozes 34
Maravilhoso 62
Minitortas de chocolate e nozes 122

Noz Moscada
Fondue de chocolate 162

Noz-pecã
Brownies 260
Sorvete de chocolate branco com anis e nozes-pecãs caramelizadas 222

P

Pasta para besuntar de chocolate e avelãs
Bolo de chocolate com avelã 48
Crepes de chocolate 272

Pastis
Sorvete de chocolate branco com anis e nozes-pecãs caramelizadas 222

Pera, pera em calda
Dacquoise de peras condimentadas e calda de chocolate ao vinho 30
Peras Belle-Hélène 230
Torta de chocolate com pera caramelizada 112
Tronco de Natal de frutas 20

Pera seca
Bolo de chocolate de frutas secas 22

Pimenta
Chocolate quente 244
Creme de chocolate, chantili, com pimenta e finas folhas de caramelo 142
Dacquoise de peras condimentadas e calda de chocolate ao vinho 30

Praline, pasta de praline
Charutos de chocolate ao leite 352
Duo de chocolate quente e sorvete de baunilha com biscoitos crocantes condimentados 218
Fondant Sévigné e creme praliné 160
Maravilhoso 62
Marquesa de chocolate 166
Rochedos 358
Torta de chocolate 98
Torta de chocolate praliné 114

Q

Queijo branco
Cheesecake de Peruanita e chocolate amargo de Tingo Maria 92

R

Rum
Bolo marmorizado de chocolate 58
Bombons Anabela 322
Creme gelado de chocolate com zabaione quente de café 216
Cardos de pistache 330
Quadrados de chocolate, rum e uva-passa 338
Pavê real 66
Quatro-quartos com gotas chocolate 72
Sobremesa de semolina 156
Tronco de Natal de chocolate 18
Trufas de rum 370

S

Semolina
Bolo de semolina com chocolate e damasco 54
Sobremesa de semolina 136
Sonhos de sêmola 304

T

Tangerina
Frutas envoltas em chocolate 342

Toranja
Parfait gelado de chocolate com creme de laranja ao manjericão 228
Sobremesa de chocolate branco e laranja sanguínea 152

U

Uísque
Creme de café irlandês 144
Musse de chocolate com avelã e uísque 176

Uva-passa
Bombons Anabela 322
Quadrados de chocolate, rum e uva-passa 338

V

Vinho tinto
Dacquoise de peras condimentadas e calda de chocolate ao vinho 30
Torta de chocolate com figo 104

Índice das receitas de A a Z

A

Amêndoas Abuquir de chocolate 320
Arroz-doce de chocolate e granita de maracujá 190

B

Barquetas suaves 90
Bastões de marechal 256
Bolinhos de chocolate 258
Bolo macio de chocolate com figo 52
Bolo macio de chocolate e creme de pistache 64
Bolo marmorizado de chocolate 58
Bolo marmorizado de chocolate e pistache 60
Bolo da mamãe 50
Bolo de chocolate amargo 42
Bolo de chocolate com amêndoa 40
Bolo de chocolate com avelã 48
Bolo de chocolate com cerejas 44
Bolo de chocolate com framboesa 46
Bolo de chocolate com frutas secas 22
Bolo marmorizado de chocolate e pistache 60
Bolo de semolina com chocolate e damasco 54
Bombas de chocolate 274
Bombons Anabela 322
Bombons de chocolate, caramelo de leite e manteiga levemente salgada 346
Bombons de chocolate e banana 332
Brownies 260

C

Caramelos macios de chocolate 324
Cardos de laranja 328
Cardos de pistache 330
Carolina com chantili de chocolate e framboesas frescas 262
Castanhas com chocolate caramelizado 348
Cerejas reais 326
Charlote de chocolate 136
Charutos de chocolate ao leite 352
Cheesecake de Peruanita e chocolate amargo de Tingo Maria 92
Chocolate ao chá de limão 334
Chocolate ao chá-verde matchá 336
Chocolate quente 244
Cigarros de chocolate 264
Cookies de canela e gotas de chocolate 266
Cookies de chocolate e laranja 268
Copinhos gelados de chocolate meio amargo, compota de damasco e crumble de flor de sal 242
Coração de chocolate 28
Crème brûlée de chocolate 138
Crème brûlée de chocolate branco 140
Creme de café irlandês 144
Creme de chocolate, chantili com pimenta e finas folhas de caramelo 142
Creme gelado de chocolate 212
Creme gelado de chocolate com zabaione quente de café 216
Crepes de chocolate 272
Crocantes de amêndoas 340

D

Dacquoise de peras condimentadas e calda de chocolate ao vinho 30
Delícia de chocolate 32
Delícia de chocolate e nozes 34
Duas musses em terrina 148
Duo de chocolate quente e sorvete de baunilha com biscoitos crocantes condimentados 218

F

Fatias de fondant de chocolate caraíba e coulis de damasco com lascas de pistache 202
Fatia Napolitana 238
Felicidade de chocolate 16
Financiers de chocolate e musse leve de chocolate ao leite 276
Financiers de laranja e gotas de chocolate 278
Flã crioulo de chocolate com caramelo de goiaba 158
Flã moderno de chocolate de Cuzco e farelo de Titicaca 94
Florentinas de chocolate 280
Folhas de outono 36
Fondant Sévigné e creme de praliné 160
Fondants de chocolate e canela 282
Fondue de chocolate 162
Forminhas, taças e cones de chocolate 270
Frutas envoltas em chocolate 342
Fudges de chocolate branco e pistache 344

G, I, L

Granulado de chocolate 224
Ilhas geladas de chocolate branco no mar de morango 220
Leite gelado com chocolate e espuma de creme 246

M

Macarons de chocolate 284
Macarons de chocolate e flor de sal 286
Madalenas de mel e chocolate 290
Madalenas marmorizadas de chocolate e limão 288
Manga com farelo de chocolate 96
Maravilhoso 62
Marquesa de chocolate 166
Mendigos de chocolate amargo 350
Mimos de chocolate e laranja 292
Mil-folhas de chocolate e baunilha 294
Milk-shake de chocolate 248
Minibombas de chocolate 296
Minitortas de chocolate e nozes 122
Minitortas de nugá e chocolate 124
Minitortas de castanha 126
Minitortas-suflês de chocolate 128
Minitortas-suflês de chocolate e avelã 130
Morango com chocolate 38
Musse de chocolate 170
Musse de chocolate branco 172
Musse de chocolate com cascas de laranja cristalizadas 180
Musse de chocolate com infusão de Darjeeling e creme de café colombiano 174
Musse de chocolate com avelã e uísque 176
Musse de chocolate praliné 178

N, O

Nugá de chocolate 354
Nugá gelado de chocolate 226
Ouriço 164
Ovos de chocolate na casca 182

P

Pão de ló genovês com chocolate e framboesa 56
Parfait gelado de chocolate com creme de laranja ao manjericão 228
Pasta de chocolate 184
Pavê real 66
Pequenas dacquoises acompanhadas de florentinas 68
Peras Belle-Hélène 230
Potinhos de chocolate 186
Potinhos de creme 188
Profiteroles gelados com calda de chocolate 232

Q

Quadrados de chocolate, rum e uva-passa 338
Quadrado de Gênova 26
Quadrados de chocolate e framboesa 24
Quatro-quartos com gotas de chocolate 72

Quatro-quartos de chocolate 70

R

Rainha de Sabá 74
Rocambole de chocolate 78
Rocambole de chocolate ao Cointreau 76
Rochedos 358
Rochedos crocantes 360

S

Sablés bretões de cacau e manteiga salgada com creme de limão 298
Sablés bretões de chocolate e framboesa 300
Sablés de chocolate 302
Saint-éloi de chocolate 82
Sopa de chocolate, espeto de abacaxi macerado no anis-estrelado e abacaxi crocante 250
Sobremesa de café e chocolate 150
Sobremesa de chocolate branco e laranja sanguínea 152
Sobremesa de semolina 156
Sobremesa Mogador 154
Sonhos de chocolate 258
Sonhos de sêmola 304
Sorbet de chocolate com coulis de frutas vermelhas 234
Sorvete de chocolate 214
Sorvete de chocolate branco com anis e nozes-pecãs caramelizadas 222
Suflê cremoso à moda antiga 146
Suflê de chocolate 192
Suflês de chocolate branco 198
Suflês gelados de chocolate 236
Suflês quentes de chocolate amargo 194
Suflês quentes de chocolate e café 196
Suspiro de chocolate 168

T

Talharim de chocolate e salada de laranja 306
Tabletes de ouro 356
Telhas de chocolate 308
Telhas de chocolate e avelãs 310
Todo chocolate 200
Torta com confeitos de chocolate 120
Torta de chocolate 98
Torta de chocolate amargo 100
Torta de chocolate com aroma de limão 102
Torta de chocolate com coco 108
Torta de chocolate com figo 104
Torta de chocolate com laranja aromatizada ao coentro 110
Torta de chocolate com pera caramelizada 112
Torta de chocolate grand cru 106
Torta de chocolate praliné 114
Torta de creme de chocolate com frutos secos caramelizados 116
Torta de maçã com ganache de chocolate 118
Torta Sacher 80
Três irmãos de avelãs 362
Tronco coberto com chocolate meio amargo 210
Tronco de Natal de chocolate 18
Tronco de Natal de frutas 20
Trufas de Cointreau 368
Trufas de limão 366
Trufas geladas 240
Trufas de rum 370
Trufas de chocolate simples 364
Trufetes de café moka 372

Agradecimentos

A Le Cordon Bleu agradece as equipes de seus *chefs* ao redor do mundo, localizadas em aproximadamente 20 países e em 30 escolas, que ajudaram a escrever este livro e colocaram seus *savoir-faire* à disposição desse *Petit Larousse do Chocolate*.

Queremos expressar nossa gratidão:
à Escola de Paris e aos chefes Patrick Terrien, Nicolas Bernardé (M.O.F.), Marc Chalopin, Didier Chantefort, Philippe Clergue, Xavier Cotte, Jean-François Deguignet, Patrick Lebouc, Franck Poupard, Bruno Stril, Marc Thivet e Jean-Jacques Tranchant;
à Escola de Londres (Inglaterra) e aos chefes Yann Barraud, Éric Bédiat, Christophe Bidault, Stuart Conibear, Jérôme Drouart, Franck Jeandon, Loïc Malfait, Julie Walsh e Jonathan Warner;
à Escola de Tóquio (Japão) e aos chefes Olivier Oddos, Marc Bonard, Dominique Gros, Hiroyuki Honda, Kenji Hori, Patrick Lemesle e Katsutoshi Yokoyama;
à Escola de Kobe (Japão) e aos chefes Bruno Lederf (M.O.F.), Thierry Guignard, Nakamura Minoru, Kawamichi Tsuyoshi e Cyril Veniat;
à Escola de Otawa (Canadá) e aos chefes Philippe Guiet, Armando Baisas, Jean Marc Baque, Marc Berger, Hervé Chabert, Christian Faure (M.O.F.), Benoît Gelinotte, Nicholas Jordan, Thierry Laroche, Gilles Penot, Christopher Price e Daniel Verati;
à Escola de Seul (Coreia do Sul) e aos chefes Philippe Bachmann, Laurent Beltoise, Franck Colombie e Jean-Pierre Gestin;
à Escola de Lima (Peru) e aos chefes Cecilia Aragaki Uechi, Jaques Benoit, Gabriela Espinosa Anaya, Gregor Funche Krümdiek, César Gago Salazar, Gloria Hinostroza de Molina, Pierre Marchand Gómez-Sáanchez, José Meza Maldonado, Andrea Monge, Samuel Moreau, Fernando Oré Lund, Marie del Pilar Alvarez de Ruesta, Daniel Punchin León, Olivier Rousseau e Mariella Vargas Loret de Mola;
à Escola do México (México) e aos chefes Patrick Martin (vice-presidente), Denis Delaval, Arnaud Guerpillon, Christian Leroy, Raul Martinez e Carlos Santos;
à Escola de Bangkok (Tailândia) e aos chefes Fabrice Danniel, Arnaud Lindivat, Cédric Maton, Bruno Souquières e Pruek Sumpantaworavoot;
às Escolas da Austrália, sob a responsabilidade dos chefes Hervé Boutin (M.O.F.) e George Winter;
às Escolas dos Estados Unidos, sob a égide de Paul Ryan e Brian Williams; e
à equipe de PIERRE DEUX FRENCH COUNTRY, pela utilização de seus acessórios representando a arte da mesa e arte de viver à francesa.

A publicação deste livro não teria sido possível sem o profissionalismo, o acompanhamento contínuo e o entusiasmo das equipes de coordenação e administração e sem o fotógrafo e os "provadores" sob a orientação do chefe Daniel Walter: Sylvie Alarcon, Catherine Baschet, Kaye Baudinette, Isabelle Beaudin, Guillemette Bouche, Émilie Burgat, Robyn Cahill, Marie-Anne Dufeu, Mélanie Hergon, Christian Lalonde (PhotoluxStudio), Leanne Mallard, Sandra Messier, Kathy Shaw e Lynne Westney.

Um agradecimento especial a Isabelle Jeuge-Maynart (presidente-diretora geral) e Ghislaine Stora (diretora geral adjunta) de Larousse, bem como a toda sua equipe; Véronique de Finance-Cordonnier, Colette Hanicotte, Brigitte Courtillet, Aude Mantoux.

TABELA INDICATIVA DE COZIMENTO										
Termostato	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temperatura	30°C	60°C	90°C	120°C	150°C	180°C	210°C	240°C	270°C	300°C
Essas indicações são validas para o forno elétrico tradicional. Para os fornos a gás, ver o manual do fabricante.										

CAPACIDADES E VOLUMES		
Capacidades		**Pesos**
1 colher de café	5 ml	3 g de fécula/5 g de sal fino ou açúcar em pó.
1 colher de sobremesa	10 ml	
1 colher de sopa	15 ml	5 g de queijo ralado/8 g de cacau em pó, de café ou farinha de rosca/ 12 g de farinha, de arroz, de semolina, creme fresco ou óleo/15 g de sal/ 15 g de sal fino, de açúcar em pó ou de manteiga.
1 xícara de café	100 ml	
1 xícara de chá	de 120 a 150 ml	
1 tigela	350 ml	225 g de farinha/260 g de cacau em pó ou uvas-passas/300 g de arroz/ 320 g de açúcar em pó.
1 copo de licor	de 25 a 30 ml	
1 copo de vinho	de 100 a 120 ml	
1 copo de água grande.	250 ml	150 g de farinha/170 g de cacau em pó/190 g de semolina/ 200 g de arroz/220 g de açúcar em pó.

Petit Larousse do Chocolate foi impresso pela Dédalo Offset – Pinto Madrid – Espanha, em outubro de 2010

PETIT LAROUSSE do CHOCOLATE

LAROUSSE, EDITORA DE QUALIDADE DESDE 1852

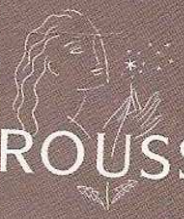
170 receitas para cair em tentação

Entre no universo das delícias do chocolate: bolos macios, doces saborosos, tortas recheadas, sobremesas geladas, bebidas, doces, gostosuras para devorar... Experimente os grandes clássicos ou inove seu paladar com criações originais e fortes no sabor.

Apresente receitas impecáveis, graças às dicas da Le Cordon Bleu®. Descubra as técnicas indispensáveis para o sucesso de uma receita ilustradas passo a passo... Seguindo as instruções do *Petit Larousse do Chocolate*, as sobremesas não terão mais segredo para você.

A Le Cordon Bleu® é uma escola de renome internacional e seus cursos de formação em culinária e confeitaria, conferidos a profissionais e amadores há mais de 110 anos, têm credibilidade mundial. A equipe da Le Cordon Bleu® tem grande satisfação em compartilhar seus conhecimentos de maneira simplificada e proporcionar a você o prazer de fazer e saborear as melhores receitas com chocolate.

O livro de referência para todos os amantes do chocolate!



LAROUSSE

LAROUSSE
www.larousse.com.br
9 788576 357049